

# Piccoli cucchiai all'italiana

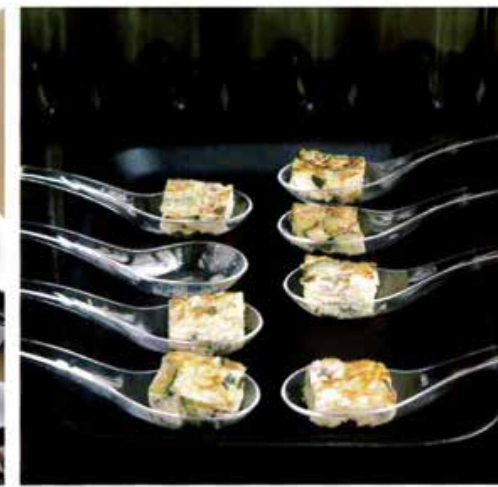
Laura Zavan - fotografie di Grégoire Kalt



BIBLIOTHECA CULINARIA



# ALLA CARTA



## I FONDAMENTALI

i must italiani.....	4
formaggi cremosi .....	6
le puree di verdure .....	8
olio, aceto, sale, pepe.....	10
ustensili & c. ....	11

## CUCCHIAI PER L'APERITIVO

gelatina di pomodoro & sedano.....	12
gelatina di spritz all'Aperol.....	12

## CUCCHIAI ALLE VERDURE

purea di fave fresche.....	14
----------------------------	----

burrata & basilico .....	16
burrata primaverile.....	17
melanzane al parmigiano .....	18
caponata .....	20
peperoni come in Sicilia .....	22
polenta ai funghi.....	24
zucca & mostarda .....	26
pane carasau & pomodori .....	28
pasta in kit.....	30

## CUCCHIAI AL PESCE

tonno ai sapori del sud .....	32
pesce spada affumicato .....	33

granseola & porri al rosmarino .....	34
fregula & cozze allo zafferano .....	36
polenta con gamberetti.....	38
purea di cannellini & scampi.....	40
polpo, patate, sedano, olive .....	42
sardine, finocchio, pinoli, uvetta.....	44
piselli spezzati, spinaci & bottarga .....	46

## CUCCHIAI AI SALUMI E ALLA CARNE

carpaccio in kit .....	48
purea di borlotti & lardo di Colonnata .....	50
coniglio marinato.....	51
insalata di manzo con salsa verde .....	52

cotechino & lenticchie .....	54
mortadella & pistacchi .....	55
verdura-salumi-formaggio in kit .....	56

## CUCCHIAI DOLCI

gelatine ai frutti rossi.....	58
gelatine agli agrumi.....	58
tiramisù fragola-lampone.....	60
panna cotta vaniglia & caffè.....	62
pesche al forno con amaretti.....	64
crema allo zabaione & fichi .....	66
tiramisù agli amaretti .....	68
dessert in kit .....	70



## FREGULA & COZZE ALLO ZAFFERANO

Per 20 cucchiaini ∞ Preparazione 30 minuti ∞ Cottura 20 minuti

100 g di fregula\*  
1 kg di cozze  
1 pizzico di zafferano in  
stimmi o una punta di coltello  
di zafferano in polvere  
3 ramoscelli di prezzemolo  
1 spicchio d'aglio pelato  
½ bicchiere di vino bianco secco  
Olio extra vergine di oliva

- 1** Pulite le cozze sotto l'acqua corrente, strofinatele e asportatene il bisso.
- 2** Mettete le cozze in una casseruola con un filo d'olio, l'aglio intero, il vino bianco e il prezzemolo (non aggiungete sale perché le cozze sono già salate). Coprite e fate cuocere a fuoco vivo per qualche minuto fino a quando si apriranno.
- 3** Sgusciate le cozze. Filtrate il liquido di cottura (per togliere eventuali impurità) e aggiungete lo zafferano.
- 4** Lessate la fregula in acqua bollente salata per 8 minuti. Scolatela e mescolatela con il sugo delle cozze. Rimettete tutto al fuoco fino a quando la pasta avrà assorbito tutto il sugo.
- 5** Mescolate le cozze alla fregula e suddividete la preparazione nei cucchiaini. Serviteli tiepidi.

\*La fregula è una pasta tipica della Sardegna costituita da piccoli granelli confezionati a mano con semola di grano duro, acqua, sale e tostati in forno, dal sapore caratteristico e rustico.





# PANNA COTTA VANIGLIA & CAFFÈ

Per 30 cucchiaini • Preparazione 15 minuti • Cottura 7 minuti

25 cl di panna liquida  
1 cucchiaino colmo di preparato in polvere per budino alla vaniglia  
La scorza grattugiata di mezzo limone non trattato  
½ baccello di vaniglia  
2 cucchiaini di caffè solubile  
Caramello liquido  
5 fave di cacao tritate  
(in mancanza, utilizzate del cioccolato fondente grattugiato)

**1** Scaldare la panna liquida in una casseruola con il baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di limone, aggiungete il preparato in polvere per budino e spegnete il fuoco al primo accenno di ebollizione.

**2** Dividete la panna in due. Per la panna cotta al caffè, diluite il caffè in poca acqua bollente, poi mescolatelo alla panna.

**3** Versate le panne in una vaschetta per cubetti di ghiaccio, lasciate raffreddare poi mettete in frigorifero per almeno 2 ore.

**4** Suddividete le panna cotta nei cucchiaini. Versate sulla panna cotta alla vaniglia un filo di caramello liquido. Per la panna cotta al caffè, spolverizzate con le fave di cacao tritate o di cioccolato grattugiato.



DEI PICCOLI CUCCHIAI ALL'ITALIANA? PER TUTTI I PATITI DEGLI ANTIPASTI E TUTTI GLI AMANTI DEI SAPORI «MADE IN ITALY», ECCO DELLE IDEE PER OFFRIRE I CIBI PIÙ AMATI NELLA VESTE PIÙ NUOVA E SIMPATICA. LA SPESA SARÀ FACILE: MOZZARELLA, BASILICO, PEPERONI, MELANZANE, CAPPERI SOTTO SALE, POMODORI SECCHI, MASCARPONE, RICOTTA... SUL CUCCHIAIO SI POSSONO METTERE TUTTI IN BELLAVISTA DA DEGUSTARE BEN FRESCI O APPENA TIEPIDI, IN VERSIONE SALATA O DOLCE.

Sul menù di Laura troverete: dei cucchiai per l'aperitivo dei cucchiai alle verdure, al pesce, alla carne o ai salumi, dei cucchiai per sfoggiare le coppie perfette (cotechino e lenticchie, polenta e funghi, burrata e basilico), dei cucchiai in kit con dei carpacci o della pasta, dei cucchiai come bonbon, dei mini-tiramisù, delle panne cotte mignon, delle gelatine di frutta: in breve, tutti i sapori d'Italia da gustare in un boccone.

**Laura Zavan** è italiana, precisamente di Venezia. Insediata a Parigi da una decina d'anni, è autrice e stilista culinaria. Nel 2006, il suo libro *My Little Italy* ha ricevuto il premio La Mazille Internationale come miglior libro di cucina straniera. In Italia ha pubblicato per *Bibliotheca Culinaria Panna cotta*.

PICCOLE GOLOSITÀ

# Piccoli cucchiai all'italiana

BIBLIOTHECA CULINARIA

ISBN : 978-88-95056-22-7



9 788895 056227 >

[www.bibliothecaculinaria.it](http://www.bibliothecaculinaria.it)

€ 11,40