

TERRINE

verdure

Catherine Quévremont

carni

pesci

frutta



BIBLIOTHECA CULINARIA



sommario

pollastra in gelatina al dragoncello	6
anatra al pistacchio	8
rillettes di coniglio	10
pasticcio di foie gras tartufato	12
pasticcio alle tre carni macerate	14
pasticcio di coniglio alle prugne	16
pasticcio di vitello alla salvia	18
terrina di agnello alla frutta secca e alle spezie	20

mousse di gamberetti in gelatina di pompelmo	38
bavarese di crescione e carote al cumino	40
terrina alle verdure di primavera	42
ratatouille in terrina	44
terrina nizzarda alle bietole e ai pinoli	46
terrina veloce di carciofi e spinaci	48
sformato di pomodori e capperi	50
lasagne e carote al cumino	52
terrina di zucchine alla menta e alla feta	54
terrina di peperoni alla ricotta	56



rillettes di sgombro	22
terrina di sardine agli aromi	24
terrina di capesante alle erbe	26
terrina di triglie allo zafferano	28
terrina di baccalà al pâté di olive	30
terrina di pescatrice al limone	32
terrina di salmone	34
terrina di tonno ai pomodori conditi	36



terrina di fichi e composta di pere	58
mousse ai frutti di bosco	60
terrina di rabarbaro, mela e pain perdu	62

terrina di baccalà al pâté di olive

800 g di filetti di baccalà
500 g di patate
3 spicchi d'aglio
25 cl di latte
4 uova
15 cl di panna
1 vasetto di pâté di olive
pepe
30 g di burro fuso

1 zuppiera capiente
1 casseruola
1 mixer
1 terrina

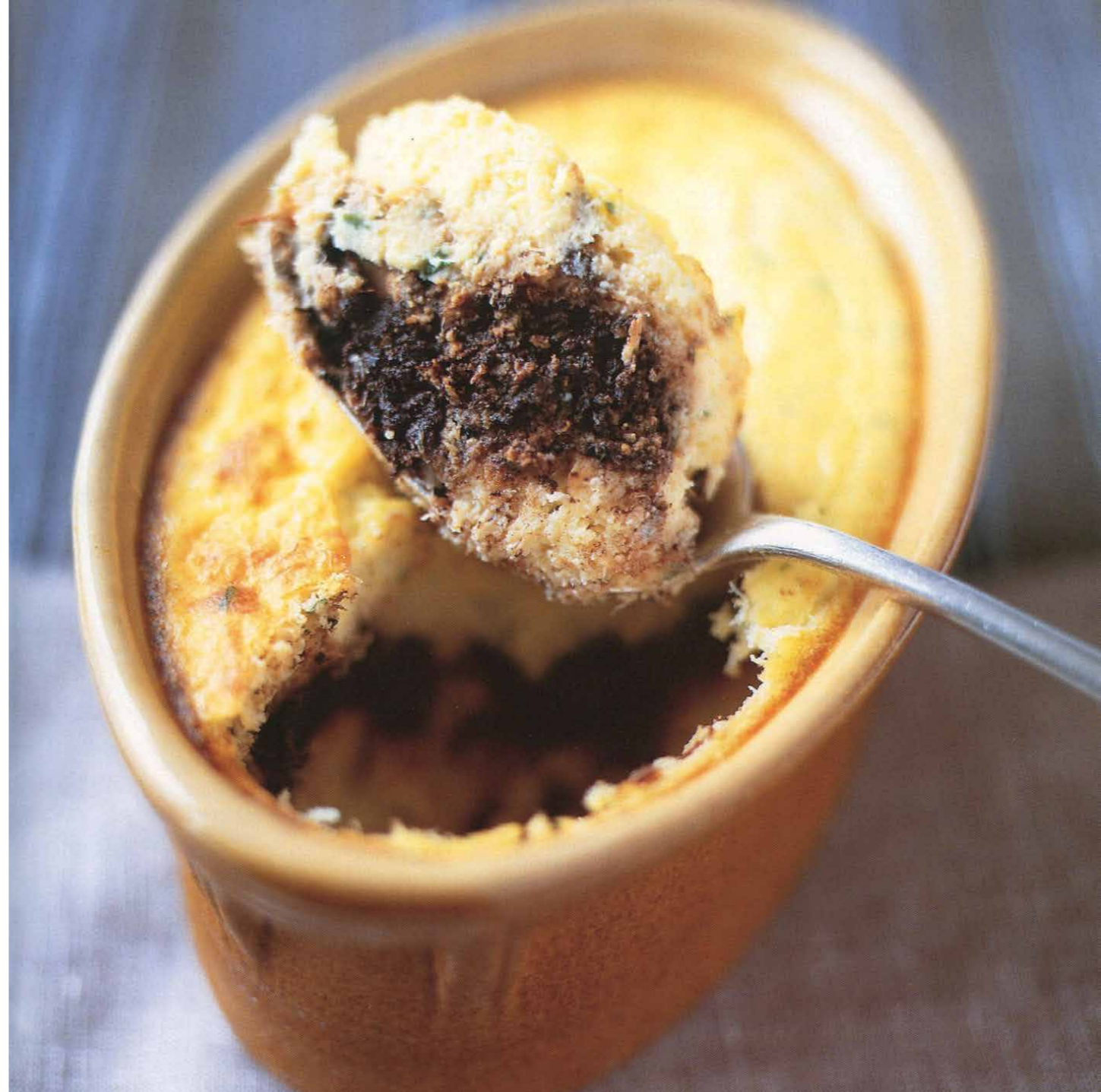
Preparate il merluzzo il giorno prima Fate dissalare i filetti, passandoli prima sotto l'acqua corrente e mettendoli poi in una grande zuppiera coperti d'acqua. Mettere in frigo e cambiare 3 o 4 volte l'acqua durante la giornata. Al momento di preparare la terrina, sgocciolate i filetti e passateli al mixer.

Preparate una purea Sbucciate le patate e gli spicchi d'aglio, fate sobbollire, sgocciolate e passate a purea aggiungendo progressivamente il latte.

Il composto Amalgamate il pesce con la purea di patate, aggiungete le uova e la panna e infine il pepe. Mescolate con cura il preparato.

Preparate la terrina Imburrate le pareti della terrina, versate la metà del preparato, spalmate il pâté di olive e ricoprite con l'altra metà del composto. Mettete la terrina a bagnomaria in forno con termostato in posizione tra il 5 e il 6 (170° - 180° C) per 45 minuti. Lasciate raffreddare per qualche ora in frigo prima di servire.

Servite la terrina fredda, accompagnata con tartine di pane tostato spalmate di pâté di olive.



terrina di peperoni alla ricotta

1 peperone rosso
1 peperone verde
1 peperone giallo
2 spicchi d'aglio
1 mazzetto di basilico
8 fogli di gelatina
600 g di ricotta
sale e pepe

1 casseruola
1 mixer
1 stampo
pellicola trasparente
da cucina

Per arrostiti i peperoni... grigliateli in forno fino a che la pelle sia completamente annerita, quindi toglieteli dal forno. Chiudeteli a raffreddare per 15 minuti in un sacchetto di plastica, così sarà più facile spellarli. Privateli anche dei semi e disponeteli su della carta da cucina.

La ricotta Sbucciate l'aglio, lavate il basilico e staccatene le foglie. Fate ammolare i fogli di gelatina, poi scioglieteli in un po' di acqua calda (1 minuto al microonde). Nella vaschetta del mixer versate la ricotta, le foglie di basilico, il sale, il pepe, l'aglio, la gelatina sciolta e tritate finemente.

Preparazione della terrina Foderate lo stampo con della pellicola trasparente da cucina. Disponete a strati successivi i filetti di peperone e il formaggio al basilico. Mettere in frigo per 4/6 ore.



VI E' CAPITATO CHE VOSTRA SUOCERA VI ABBI
COLPITO CON LA RICETTA DI UNA TERRINA? NIENTE
PAURA, NON E' POI COSI' DIFFICILE DA REALIZZARE...
LA TERRINA E' UN PIATTO MAGICO DI GRANDE
EFFETTO CON CUI STUPIRETE I VOSTRI OSPITI: "MA
COME, L'HAI FATTO TU? CERTO!", OLTRE AD ESSERE
UN'OTTIMA SOLUZIONE DA CONSERVARE NEL
CONGELATORE PER RIUNIONI INASPETTATE DI AMICI
O DI FAMILIARI...

Catherine Quevremont, giornalista specializzata in
gastronomia che scrive per la rivista SAVEURS, è arrivata
alla cucina grazie al piacere delle grandi tavolate. Questo
libro è nato dalla sua voglia di condividere qualche idea
pratica su uno dei piatti più conviviali al mondo: la terrina.

Semplice e conviviale, la terrina è un piatto per
tutti i gusti: vegetariani, amanti del pesce o
golosi di terrine dai sapori caserecci, da
divorare con un pezzo di pane...

Conquisterete tutti con una terrina di anatra al
pistacchio, con le *rillettes* di coniglio, con una
terrina di triglie, una di verdure o magari con
una terrina di *pain perdu* al rabarbaro per una
merenda golosa.....

TERRINE

verdure, carni, pesci, frutta

BIBLIOTHECA CULINARIA
ISBN 88-86174-47-0



www.bibliothecaculinaria.it

€ 11,40