



CUCINA
CON
ROB



Catalogo

corsi di cucina

Catalogo pagina 1

Per i golosi di dolci...



CUPCAKES
p. 4



DOLCI
AL CUCCHIAIO 2
p. 6

Sfizi salati...



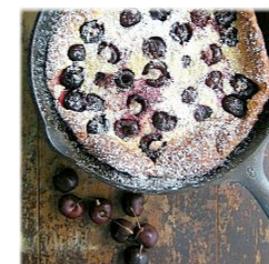
GLI ANTIPASTI
p. 1



GOLOSITA' PER
L'APERITIVO
p. 2



DOLCI AL
CUCCHIAIO 1
p. 5



DOLCI AL
CUCCHIAIO 3
p. 7



BRIOCHE &
BISCOTTI
p. 8



TORTE SALATE
p. 3



PICCOLA
PASTICCERIA
p. 9



TORTE PER LA
COLAZIONE
p. 10

Catalogo pagina 2

La carne...



POLLO &
TACCHINO
p. 11



LA CARNE ROSSA
p. 12



FRITTELLE DI
CARNEVALE
p. 17



MENU' DI NATALE
p. 18



PRANZO DI
PASQUA
p. 19

Il pesce...



CUCINARE CON
LE VERDURE
p. 13



PIATTI UNICI DI
VERDURE
p. 14



PESCE AZZURRO
E BIANCO
p. 15



CROSTACEI
p. 16



UNA CENA, DUE
CUORI
p. 20



SINGLE IN
CUCINA
p. 21

A tema...

Catalogo pagina 3

A tema

I primi...



PASTA FRESCA 1
p. 22



PASTA FRESCA 2
p. 23



SUGHI VELOCI
PER LA PASTA
p. 24



RISO E RISOTTI
p. 25



LA FONDUTA DI
CARNE
p. 26



TUTTO ZUCCA
p. 30



TUTTO PATATE
p. 34



ZUPPE DELLA
TRADIZIONE
p. 31



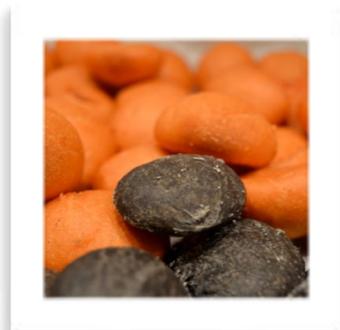
BISCOTTI
DECORATI
p. 27

Catalogo pagina 4

Il pane



PANI SPECIALI
p. 32



PANE E PIZZA
p. 33

L'etnico



CUCINA ETNICA 1
p. 28



CUCINA ETNICA 2
p. 29

Le basi



ABC DELLA
CUCINA
p. 36



1,100,1000
PASTA FROLLA
p. 35

Cucina con Rob - Corso I

Gli antipasti

GLI ANTIPASTI

1. Quiche lorainne
2. Mini calzoni fritti
3. Terrina di verdure
4. Passatina di ceci con i gamberi

In miniatura, versione finger food, o in gran mole per le feste, gli antipasti aprono lo stomaco e deliziano il palato. Tra i più tipici ci sono le torte salate, rigorosamente con la pasta brisèe, meno unta e bagnata della più celebre sfoglia o le preparazioni fatte con la pasta da pane, come i calzoni.

Per chi non vuole appesantirsi la terrina di verdure può essere una soluzione da testare, mentre più elegante ma comunque semplicissima è la passatina con i ceci, ideata da uno chef italiano stellato, Fulvio Pierangelini.

Cucina con Rob - Corso 2

Golosità per l'aperitivo



GOLOSITÀ PER L'APERITIVO

1. Bicchieri di stracchino e peperoni
2. Strudel di verdure
3. Torta rovesciata di cipolle e speck
4. Polpette di tonno e salsa agrodolce

Lo chiamano happy hour in inglese, ma a Venezia i cicheti sono sempre stati parte della tradizione. Piccoli sfiziosi bocconi da mangiare accompagnati da un buon vino, per saziare lo stomaco, il gusto, ma anche gli occhi.

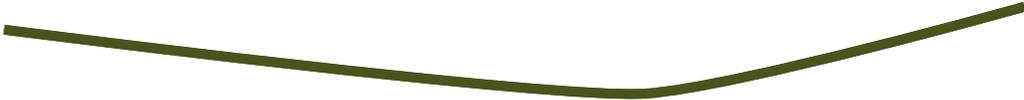
Negli ultimi tempi la moda detta di fare il servizio all'interno di piccoli bicchieri trasparenti, oppure stuzzicadenti, per mangiare tutto con le mani. Anche piccole e curiose ceramiche possono essere un ottimo corredo per fare bella figura di fronte agli ospiti. In cucina per l'aperitivo regna la fantasia, tutte le ricette sono adattabili a ingredienti e stagioni diverse.

Cucina con Rob - Corso 3

Torte salate

TORTE SALATE

1. Cassata di verdure
2. Sfogliate funghi, mele, timo e cipolle
3. Quiche radicchio e ricotta affumicata
4. Panzerotti piselli e pancetta



Tanti impasti, forme e un'infinità di ripieni. Le torte salate rappresentano, da sempre, uno degli antipasti preferiti dagli italiani. In altri paesi, come in Francia, dove il loro nome è quiche, sono, senza dubbio, il fuori pasto o il pranzo veloce più in voga.

Verdure e uova sono spesso racchiuse in un guscio di pasta frolla o brisèe, entrambe molto burrose, ma si possono fare anche impasti colorati a base vegetale o un interessante pasta con farina e panna, ottima per ravioli o panzerotti salati in forno.

Cucina con Rob - Corso 4

Cupcakes

CUPCAKES

1. Cupcake bianchi e neri
2. Frosting al burro
3. Frosting al formaggio
4. Decorazioni con pasta di zucchero



Golosi ed estremamente versatili questi dolcetti sono d'origine americana e, anche in Italia, sono sempre più diffusi. Si possono guarnire in mille maniere senza risultare mai noiosi. Il classico è la crema al burro o al philadelphia e, più di recente è apparsa anche la decorazione con pasta di zucchero.

E' nella parte superiore la differenza principale con i muffin. Altre scuole dicono che il muffin è più un pane, ha di solito all'interno altri ingredienti, è più grande, nasce come salato e per la colazione.

Cucina con Rob - Corso 5

Dolci al cucchiaino I



DOLCI AL CUCCHIAIO 1

1. Mousse al cioccolato
2. Panna cotta
3. Crema catalana
4. Cantucci con lo zabaione

I dolci al cucchiaino sembrano molto più complessi di quanto non siano. O forse così li ha resi la pubblicità e le ormai celebri bustine che si trovano tra gli scaffali dei supermercati.

In realtà, con pochi ingredienti semplici e freschi - spesso uno di questi è la panna - si possono ottenere a casa in semplici mosse risultati di gran lunga migliori di quelli dei preparati. Fondamentale in tutte le ricette è il riposo in frigorifero, mentre per la crema catalana il trucco sta in una lunga cottura e per lo zabaione, nel montare bene i tuorli.

Cucina con Rob - Corso 6

Dolci al cucchiaino 2



DOLCI AL CUCCHIAIO 2

1. Mousse fichi e caramello
2. Parfait all'amaretto
3. Bavarese allo yogurt
4. Cheesecake

Dolci freschi con la frutta secca o con la frutta fresca. Queste le due basi fondamentali in questo corso. Inoltre, seguendo l'ordine, un dolce fresco con lo yogurt e uno con il formaggio.

Tutte le ricette si aprono ad infinite variazioni a patto di fare le dovute proporzioni zuccherine, aggiungendo dolcezza quando si utilizza frutta più aspra. Per questi dolci di semplice esecuzione il vero segreto è un adeguato riposo in frigorifero o in congelatore, o per rendere i tempi più rapidi, avendolo, in abbattitore.

Cucina con Rob - Corso 7

Dolci al cucchiaio 3

DOLCI AL CUCCHIAIO 3

1. Clafoutis ai frutti rossi
2. Biancomangiare alle mandorle
3. Spuma di mascarpone all'ananas
4. Soufflè alle fragole

Semplici da fare e scenografici i dolci al cucchiaio possono avere infinite variazioni, ma riescono sempre a stupire gli ospiti. In questo corso, oltre ai dolci freddi c'è anche un clafoutis a base di uova, ottimo se preparato all'ultimo momento.

Tra queste ricette solo una contiene panna, l'ultima. Le prime due, in particolar modo, si possono fare con gli ingredienti che stanno quotidianamente in frigorifero.

Cucina con Rob - Corso 8

Brioche e biscotti



BRIOCHE E BISCOTTI

1. Brioche sfogliate
2. Pane dolce con gocce di cioccolato
3. Frollini agli agrumi
4. Shortbread

Burro, burro e ancora burro. Brioche e biscotti, non sono esattamente dietetici, ma buoni da impazzire per i golosi che, a colazione, non sanno rinunciare al dolce. Regola base immancabile per la riuscita di tutte le ricette di questo tipo: mai scaldare troppo il burro.

L'impasto sfogliato per la brioche richiede un certo tempo, mentre l'impasto per il pane dolce con gocce di cioccolato è molto più veloce. I biscotti non hanno problemi di sorta, a patto di lasciarli riposare per stenderli con facilità e avere un risultato finale perfetto.

Cucina con Rob - Corso 9

Piccola pasticceria

PICCOLA PASTICCERIA

1. Cannoli con crema chantilly
2. Bigné al cioccolato
3. Tartellette con frutta e crema pasticciera



Tre semplici preparazioni con pasta sfoglia, pasta choux e pasta frolla, che sono realizzabili anche in casa, non solo in pasticceria.

Altrettante sono le creme che, per farcirli, saranno utilizzate: crema chantilly, pasticciera e salsa al cioccolato.

Sei ricette che sono le basi per dolci buoni, da preparare a fine pasto o per qualche occasione speciale, senza ricorrere ad alcun preparato, ma solo con ingredienti freschi.

Cucina con Rob - Corso 10

Torte per la colazione



TORTE PER LA COLAZIONE

1. Crostata con crema al limone
2. Mud cake al cioccolato
3. Torta di mele
4. Torta allo yogurt

Energetiche o leggere le torte sono un ottimo modo per iniziare con dolcezza la giornata. Alcune si accompagnano meglio ad un thé, come crostata al limone e torta di mele altre al caffè o al latte come mud cake o torta allo yogurt.

Il tratto comune è quello di essere preparate con ingredienti genuini e non richiedere più di un'ora di tempo per la preparazione.

Si mantengono, inoltre, buone e fragranti per almeno tre giorni, se non vengono mangiate prima e vengono conservate correttamente.

Cucina con Rob - Corso I I

Pollo & tacchino

POLLO E TACCHINO

1. Palline di pollo ripiene al vapore
2. Pollo alla birra
3. Tacchino al forno
4. Fesa di tacchino in crosta di verdure



Gemelli diversi: pollo e tacchino sono le carni bianche più diffuse. La differenza? Pochi grassi e qualche grammo di potassio. La fesa di tacchino ha un po' meno colesterolo del petto di pollo, ma la situazione si inverte sui fusi, cioè le cosce.

Di certo è più diffuso il pollo, che oggi è prodotto in mega stabilimenti, mentre è più facile trovare un tacchino nostrano. Essendo carni neutre e di semplice reperibilità danno ampio spazio alla fantasia e possono essere ingrediente principale di ricette al contempo gustose e dietetiche.

Cucina con Rob - Corso 12

La carne rossa



LA CARNE ROSSA

1. Tagliata di manzo con rucola e vinagrette
2. Bollito misto
3. Arrosto di vitello ripieno
4. Scaloppine al vino bianco

Che sia vitello (5-7 mesi) o manzo (1-4 anni) perché un piatto di bovino sia buono, il segreto sta, senza dubbio, nella materia prima. Molto cambia se si sceglie il pezzo giusto e se a trattare la carne c'ha pensato un buon macellaio, visto che va frollata, ovvero lasciata maturare prima della vendita.

Non si parla di giorni, ma, spesso, anche di intere settimane, che la carne rossa passa in grandi celle frigorifere. Questo serve a renderla tenera e morbida al momento della cottura. La salatura non ne cambia la sostanza, a dispetto di quanto, in genere, si dice.

Cucina con Rob - Corso 13

Cucinare con le verdure



CUCINARE CON LE VERDURE

1. Flan di carote
2. Lasagne al radicchio
3. Melanzane, zucchine e peperoni con tre diversi ripieni
4. Ratatouille

Cucinare con le verdure non vuol necessariamente dire cucinare vegetariano (senza carne) o vegano (anche senza uova e latticini) o senza sapore. Anzi, significa molto spesso arricchire normali pietanze con vitamine e importanti componenti per la nostra salute. A patto ovviamente che si trovino fresche e di stagione.

Tutto sta nell'averne un po' di fantasia, dove d'inverno si trova il radicchio, d'estate si possono mettere le erbe fresche, dove d'estate si trovano le carote, d'inverno può essere interessante provare la zucca.

Cucina con Rob - Corso 14

Piatti unici di verdure

PIATTI UNICI DI VERDURE

1. Falso pasticcio di verdure
2. Cous cous alle verdure
3. Zuppa di porri e formaggio
4. Gateau di patate e verdure



Ricette di quotidiano tran tran. Di quando sei stato troppe volte fuori a cena, devi dimagrire, cercare se non altro di mangiare salutare ma non vuoi rinunciare al gusto. Di veloce esecuzione, senza, o quasi, il contenuto di salumi e formaggi, sono piatti da mangiare senza troppi sensi di colpa.

Vale la stagionalità per le verdure inserite. Sono replicabili modificando gli ingredienti anche in altri periodi dell'anno, tenendo d'occhio salute e portafoglio.

Cucina con Rob - Corso 15

Pesce bianco e azzurro



PESCE BIANCO E AZZURRO

1. Alici marinate
2. Sarde impanate
3. Pesce al sale
4. Pasta allo sgombro



Volgarmente detto pesce fatto a pesce. Questa categoria è composta da orate, branzini (altrimenti dette spigole), cefali, marmore, naselli, sogliole, ad esempio, per quanto riguarda quello bianco bianca, da sarde, sgombri, acciughe, tonno, pesce spada, invece, per quello azzurro.

Sono tutti alimenti magri e sani, ricchi di proteine e minerali. Soprattutto il pesce azzurro è, in genere, ricco di omega 3, acidi grassi che contrastano l'invecchiamento ed è anche, in genere, più economico del primo e dal sapore più forte.

Cucina con Rob - Corso I 6

Crostacei e molluschi

CROSTACEI E MOLLUSCHI

1. Cappe sante alle erbe
2. Scampi alla buzzara
3. Calamari ripieni
4. Carpaccio di polipo



Parliamo del pesce grasso, quello ricco di colesterolo. I crostacei, soprattutto, non sono esattamente dietetici, ma vogliamo mettere sulla bilancia la versatilità in cucina e il gusto? Non ce n'è. I mitili, con le loro conchiglie, in tal senso, sono "meno pericolosi", perché con le conchiglie intorno il volume è tanto, ma la sostanza è meno.

Quanto ai molluschi, in genere hanno meno calorie. Anche il pesce ha la sua stagionalità e per sceglierlo buono e al giusto prezzo è bene seguirla. Attenzione anche alle provenienze e al congelamento.

Cucina con Rob - Corso 17

Frittelle di Carnevale

FRITTELLE DI CARNEVALE

1. Cappe sante alle erbe
2. Scampi alla buzzara
3. Calamari ripieni
4. Carpaccio di polipo



Dolce tipicamente italiano. Inimitabile per la varietà di declinazioni che è in grado di assumere, non solo nelle ricette, ma anche nei nomi che vengono dati alle frittelle. Basti pensare alle frappe, che sono anche crostoli o galani, tanto per citare un caso.

Per avere un fritto impeccabile è bene utilizzare olio di semi d'arachide, quello che tiene maggiormente la temperatura e non trasferisce gusto. Aiuta anche un pizzico di manitoba, nel caso vogliate rendere il fritto ancora più fragrante e leggero.

Cucina con Rob - Corso 18

Menù di Natale

MENÙ DI NATALE

1. Mousse di prosciutto
2. Risotto allo champagne
3. Stinco al forno
4. Tronchetto di cioccolato

Natale uguale festa, ricette ricche ed abbondanti. Il classico è d'obbligo. Ecco, dunque, alcune cose che non possono mai mancare nella tavola di Natale.

Largo alla fantasia per gli abbinamenti, ma soprattutto le presentazioni. Queste ricette possono facilmente essere arricchite o modificate con ingredienti di stagione, come le castagne, nel caso del dolce o con i profumi delle erbe aromatiche del bosco, nel caso della mousse o dello stinco. Per presentare il risotto ottimo è il colorante alimentare oro.

Cucina con Rob - Corso 19

Pranzo di Pasqua



FOTO DI
WWW.COOKINGPLANIT.COM

PRANZO DI PASQUA

1. Uova sode ripiene
2. Timballo di riso
3. Costolette di agnello ai pistacchi
4. Focaccia dolce

Un'occasione speciale, dove non mancano mai uova agnello e un dolce lievitato. Almeno in Italia. Queste ricette si possono preparare in anticipo, ma richiedono la giusta preparazione.

Insomma, bisogna cominciare il giorno prima, specialmente se gli ospiti sono tanti per poter essere tranquilli. Sono anche piuttosto scenografiche, oltre che essere buone e sono tutte realizzabili singolarmente nei piatti in modo da poterle scaldare già ben presentate.

Cucina con Rob - Corso 20

Una cena, due cuori



UNA CENA, DUE CUORI

1. Cuori di sfoglia ai carciofi
2. Crepes grano saraceno, cotto e brie
3. Involtini di carne crudo e salvia
4. Tortino di cioccolato fondente

San Valentino, festa degli innamorati, sarebbe il giorno giusto per questo menù. Quale migliore occasione per un menù tutto coccole? Nulla vieta la riproposizione altri giorni dell'anno. Si tratta di ricette non sempre light, ma molto golose. Che hanno un punto in comune: si possono preparare con adeguato anticipo.

Passo dopo passo, giorno dopo giorno, ci si può dilettere per arrivare a fare una cenetta con i fiocchi. Non mancano le verdure, la carne, né potrebbe mancare il tortino al cioccolato, vera delizia per concludere il pasto.

Cucina con Rob - Corso 21

Single in cucina

SINGLE IN CUCINA

1. Tempura di verdure
2. Pasta al pesto di basilico/di pistacchi
3. Pollo al curry
4. Crumble di mele



Un antipasto sfizioso, una pasta fuori dal normale, un secondo da tutti i giorni e un dolce versatile che si prepara con poco. Il menù dedicato ai single è fatto di verdure e frutta, carne bianca per non appesantire troppo.

Sono tutte ricette di facile esecuzione, specie se si sfrutta l'aiuto dato da un mixer. Con poche accortezze si può realizzare un pranzo o una cena perfetta per stare in compagnia e divertirsi con gli ospiti o con nuovi partner.

Cucina con Rob - Corso 22

Pasta fresca I



PASTA FRESCA 1

1. Tagliatelle colorate
2. Ravioli spinaci e ricotta
3. Orecchiette/gnocchetti sardi
4. Crepes

Grano e acqua, tutt'al più uova e un goccio di latte. Con pochi e semplici ingredienti si possono creare primi e dolci strepitosi. Il segreto per una buona pasta è la consistenza, liscia, mai farinosa o coriacea.

Il sale va messo per ultimo perché rende più duro lavorare l'impasto, mentre l'olio, così come un adeguato riposo, lo trasforma in un composto elastico e facile da stendere. Il vero e unico segreto per avere una buona pasta fresca è comunque uno solo: tanta pazienza.

Cucina con Rob - Corso 23

Pasta fresca 2

PASTA FRESCA 2

1. Casunziei all'ampezzana
2. Canederli allo speck
3. Farfalle fresche bicolore con pomodori confit
4. Spatzle verdi con ragù di verdure

Due ricette tipiche, una pasta tutta bellunese e i gnocchi di pane di tradizione ladina, accanto ai più originali spatzle tirolesi e a scenografiche farfalle colorate.

Sono ricette che spaziano un po' rispetto ai classici composti da farina e uova e possono essere tutte vegetariane, visto che lo speck che si può sostituire, comunque, con spinaci o altra verdura.

Preparazioni di semplice esecuzione, ma con una marcia in più per fare bella figura davanti gli ospiti.

Cucina con Rob - Corso 24

Sughi veloci per la pasta



SUGHI VELOCI PER LA PASTA

1. Zucchine e olive confit
2. Acciughe, pane croccante, prezzemolo
3. Pesto di rucola e pomodorini
4. Melanzane affumicate, gamberi e timo
5. Linguine ubriache

Cinque idee per un pranzo veloce o una cena inaspettata. La pastasciutta rappresenta da sempre per gli italiani il massimo della versatilità e della rapidità in cucina.

Due caratteristiche che hanno permesso, a questo alimento, di essere così diffuso e ammirato nel mondo.

I sughi proposti si possono adattare a paste secche, preferibilmente, non all'uovo, bensì di semplice grano duro. Si possono variare, però, le farine di base, anche se alcune come farro, grano arso tendono ad essere amarognole se abbinate a rucola e/o pomodoro.

Cucina con Rob - Corso 25

Riso e risotto

RISO E RISOTTO

1. Pilaf con verdure e crema al basilico
2. Venere, curry e melanzane
3. Risotto ai porri e pancetta
4. Riso in forma bicolore



Carnaroli o vialone nano? Pilaf, originario, venere, thai, basmati. Uno, cento, mille tipologie di riso. Tra le quali non è sempre facile scegliere.

Ogni riso ha la sua cottura, la sua ricetta, i suoi giusti accostamenti. Quattro ricette per imparare a sfruttare la versatilità di questo cereale che è la base della dieta asiatica, ma che spesso, per noi occidentali, è ancora confuso con un alimento piatto e insapore.

Cucina con Rob - Corso 26

La fondue di carne



LA FONDUE DI CARNE

1. Ketchup
2. Salsa tonnata
3. Salsa al prezzemolo
4. Salsa ai peperoni
5. Salsa uova e acciughe
6. Chips di patate e barbabietola

Preparazione originaria della Borgogna (Francia) che unisce, lascia spazio alla fantasia e rende speciale anche una serata qualunque. Si cucina in tavola, ma bisogna preparare salse e contorni, che in genere si dividono tra iper-golosi e a base di verdure per rinfrescare la bocca.

Fondamentale regolare la temperatura del gas per far sì che l'olio sia intorno a 170°C. La carne di manzo o vitello viene frita su una forchetta colorata, che non va mai messa in bocca. Esiste anche la versione svizzera con i formaggi o dolce con il cioccolato.

Cucina con Rob - Corso 27

Biscotti decorati



FOTO DI
[HTTP://APOSITIVELYBEAUTIFULBLOG.TUMBLR.COM](http://APOSITIVELYBEAUTIFULBLOG.TUMBLR.COM)

BISCOTTI DECORATI

1. Pasta frolla
2. Pasta sablé
3. Decorazioni con la ghiaccia
4. Decorazioni con pasta di zucchero

Due impasti e infinite varianti, per i biscotti, destinati a riempire le tavole, soprattutto durante le festività, come Pasqua e Natale.

Il primo è l'impasto classico per delizie croccanti, il secondo più burroso, la sablé, è una specialità da leccarsi i baffi di Oltralpe.

Le decorazioni aprono alla fantasia con l'utilizzo sia della pasta di zucchero sia della ghiaccia, altrimenti detta glassa, con il contributo fondamentale per l'occhio, di coloranti alimentari.

Cucina con Rob - Corso 28

Cucina etnica I



CUCINA ETNICA 1

1. Sushi giapponese
2. Fajitas messicane
3. Involtini primavera cinesi
4. Brownies americani



E' inevitabile nel cercare di ricreare ricette degli altri paesi doverli adattare al contesto in cui ci si trova. Se non altro perché gli ingredienti non sempre sono gli stessi, i sapori, i profumi e gli odori non possono essere uguali.

Tuttavia, alcune semplici ricette dal mondo, possono essere facilmente riprodotte nelle cucine di casa, senza dover impazzire, per una serata con gli amici o per un'occasione speciale, compreso il sushi, con il pesce rigorosamente abbattuto e ingredienti recuperabili con facilità nei negozi bio.

Cucina con Rob - Corso 29

Cucina etnica 2



CUCINA ETNICA 2

1. Paella spagnola
2. Guacamole messicano
3. Felafel libanesi
4. Baklava turca

Il guacamole, una salsa fresca da mangiare con le tacos chips e una polpetta di ceci speziata che si può abbinare bene con yogurt e erba cipollina. Due ottimi antipasti da proporre in casa anche agli amici scettici dell'etnico.

Poi la paella, tradizionale mix di pesce e carne, anche qui con zafferano e paprika.

Infine, un salto nel Medio Oriente, con dolce veramente mieloso, con pasta fillo e frutta secca.

Cucina con Rob - Corso 30

Tutto zucca

TUTTO ZUCCA

1. Muffin zucca e salsiccia
2. Tortelli alla zucca mantovani
3. Polpette zucca e parmigiano
4. Cookie zucca e gocce di cioccolato



Ingrediente autunnale tra i più diffusi in tutto il mondo, la zucca ha infinite varietà e altrettante possibilità di essere sfruttata in ricette sia salate, sia dolci.

L'arancio che la caratterizza rende la tavola più allegra e caratterizza la festa di Halloween, di tradizione americana, ma sempre più diffusa anche in Europa.

Il menù a tutta zucca si compone, infatti, di due ricette prettamente "made in Usa" (muffin e cookie), altre, invece, di origine italianissima.

Cucina con Rob - Corso 31

Zuppe della tradizione

ZUPPE DELLA TRADIZIONE

1. Zuppa di pesce
2. Ribollita
3. Pasta e fagioli
4. Zuppa di cipolle



Coccolose, ricche nel gusto, complete di ogni elemento nutrizionale sono le zuppe della tradizione italiana.

Più lenta è la cottura e più si amalgamano i sapori. E' bene avere un recipiente di terracotta e un riduttore per il gas per un risultato ottimale.

Ad accompagnare le zuppe c'è sempre il pane, meglio se casereccio, fatto, magari, con il grano duro. Fa eccezione la ribollita per la quale è necessario il pane tipo toscano, l'unico in grado di sfaldarsi a puntino.

Cucina con Rob - Corso 32

Pane e pizza

PANE E PIZZA

1. Panini colorati
2. Pizza
3. Grissini
4. Focaccia



Ci vuole tempo per fare lievitare l'impasto di pane e pizza, ma l'attesa in genere viene ripagata. A patto di rispettare poche e semplici regole: niente spifferi d'aria o cambiamenti repentini di temperatura, niente mattarello o mani pesanti, solo tanta pazienza. E ingredienti buoni.

La normale farina 00 non ha abbastanza glutine per essere adoperata per fare queste preparazioni. Ci vuole la farina 0, meglio se qualità manitoba (d'origine canadese) oppure è bene chiedere al proprio panettiere di fiducia un po' di farina per fare qualche prova.

Cucina con Rob - Corso 33

Pani speciali

PANI SPECIALI

1. Pan brioche
2. Pane arabo
3. Pane all'uvetta
4. Crackers



Ricchi e tendenti al dolce i pani speciali come il pan brioche e il pane all'uvetta si sposano bene con mousse a base di salumi, paté con la selvaggina o formaggi ricchi e stagionati.

Crakers e pane arabo rappresentano, invece, due tipologie del tutto particolari di pane: i primi croccantissimi e di semplice esecuzione, ma ben conditi il secondo per la sua morbidezza e la scarsità di grassi è adatto a tutte le età. Per realizzarlo serve una farina particolare: la farina de Blé.

Cucina con Rob - Corso 34

Tutto patate



TUTTO PATATE

1. Duchessa, taleggio e funghi
2. Lasagne di patate
3. Filetto di pesce in crosta di patate
4. Bomboloni patate e cioccolato

Dal gusto delicato e capaci di creare impasti soffici, le patate rendono qualunque preparazione più buona.

Dall'antipasto al dolce possono essere utilizzate in abbinamento con ogni alimento.

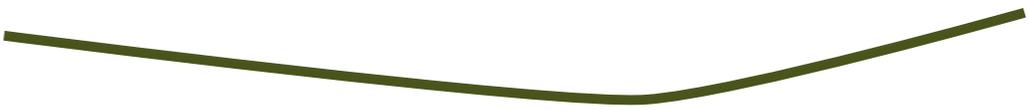
La duchessa è un contorno arricchito che può diventare un goloso antipasto. Le lasagne sono delicate con latte e d erbe. Leggero e croccante è il pesce, mentre il dolce si rifà alla tradizione napoletana dei lievitati, con le graffe.

Cucina con Rob - Corso 35

1,100,1000 pasta frolla

1,100,1000 PASTA FROLLA

1. Impermeabile per ripieni liquidi
2. Per biscotti montata
3. Light senza burro
4. Aromatizzata cacao e frutta secca



Una ricetta dolce, ma tante varianti.

La pasta frolla è un impasto base della cucina. Deve essere fragrante e mantenere la sua forma, ma per essere perfetta ha bisogno di essere modellata con cura senza essere riscaldata.

Fondamentale per tutte le versioni è il riposo che amalgama gusti e dà consistenza.

Che si tratti di biscotti, crostate e o torte, ingredienti fondamentali sono burro ottimo, farina, uova e zucchero.

Cucina con Rob - Corso 36

Abc della cucina

ABC DELLA CUCINA

1. Tagli e le decorazioni con le verdure
2. Salse e condimenti base
3. Fondi di cottura base



Alzi la mano chi sa cos'è una concassé e una brunoise!

Se la risposta non l'avete, questo è il corso che fa per voi. I tagli delle verdure, come mirepoix e julienne, senza rinunciare alla decorazione con le rose di pomodoro, come si fa un olio aromatizzato, il burro chiarificato, maionese, besciamella, vinagrette e tapenade, sono alcuni dei temi che si affrontano in questa lezione.

Senza dimenticare i fondi: bianco e fondo bruno di carne,, brodo di pollo, fumetto di pesce e bisque.