



TUTTO L'ANNO CON

LA CUCINA ITALIANA

Stagione dopo stagione gli ingredienti perfetti,
i segreti di preparazione, le migliori ricette

BUR
Rizzoli

TUTTO L'ANNO CON
LA CUCINA
ITALIANA

STAGIONE DOPO STAGIONE GLI INGREDIENTI PERFETTI,
I SEGRETI DI PREPARAZIONE, LE MIGLIORI RICETTE

Proprietà letteraria riservata

© La Cucina Italiana

© 2017 Rizzoli Libri S.p.A. / BUR Rizzoli

ISBN 978-88-17-09804-5

Prima edizione BUR novembre 2017

Progetto grafico e realizzazione editoriale Corpo4 Team

Seguici su:

Twitter: @BUR_Rizzoli www.bur.eu Facebook: /RizzoliLibri

TUTTO L'ANNO CON
LA CUCINA
ITALIANA

SOMMARIO

<i>Introduzione</i>	8
INVERNO	11
I DOLCI DELLE FESTE	91
PRIMAVERA	113
ESTATE	171
AUTUNNO	243
<i>Indice delle portate</i>	303
<i>Indice degli ingredienti e delle preparazioni</i>	306
<i>Ricette vegetariane</i>	317
<i>Ricette senza glutine</i>	318

INTRODUZIONE

SIN DA QUANDO ERO UNA RAGAZZINA, per me è sempre stato un sogno sfogliare “La Cucina Italiana”. Lo facevo la sera, prima di spegnere la luce e anziché leggere un libro viaggiavo con la fantasia, pagina dopo pagina, nei pranzi di Natale, nei dolci di Pasqua e in tutti i piatti della nostra tradizione. La mia famiglia mangiava macrobiotico (negli anni '70 non eravamo così tanti) quindi per me un giornale di cibo era un modo per compensare quanto mi mancava fisicamente nel piatto. Ve lo immaginate nutrirsi di tofu quando desideri una lasagna? O un bel seitan quando sperisci che compaia in tavola un risotto con la saliccia? Nel tempo ho capito che quella mia passione, che pensavo fosse dovuta soprattutto alle privazioni, era in realtà una passione italiana, qualcosa di scritto nel mio, anzi nel nostro DNA.

Noi italiani amiamo il cibo, è un fatto. Lo amiamo, anzi ne siamo pazzi, lo cuciniamo, ne parliamo (tantissimo) in tante situazioni diverse, addirittura mentre siamo seduti a tavola mangiando!

E allora, per questo Natale 2017, abbiamo pensato di proporvi il meglio di quanto viene preparato nella “nostra” cucina. Sì, l’abbiamo in redazione, e le ricette sono precise e perfette proprio perché un nostro redattore scrive in diretta tutti i passaggi eseguiti dalla cuoca o dal cuoco.

SONO PIATTI PENSATI PER LA FAMIGLIA, per una cena fra amici, per i nostri figli, per palati gourmet, per esperti, per stomaci deboli, per appassionati dell'arte della tavola come recita il primo numero del giornale fondato il 15 dicembre del 1929 da Umberto Notari su suggerimento della moglie Delia Pavoni (nel comitato c'era anche il "futurista" Filippo Tommaso Marinetti). In questo libro trovate 141 ricette con spiegazioni e foto scattate negli ultimi anni: i conchiglioni al ragù gratinati, ma anche il pagello in crosta di sale agli agrumi, e ancora piatti vegetariani come i finocchi ripieni di bietole al profumo di erba cipollina fino alle pizzette di pane e ai deliziosi biscottini con la crema di bergamotto.

È un viaggio di sapore come quello che facevo tanti anni fa, un'immersione nel gusto e nella nostra cultura dello stare a tavola con le persone a cui vogliamo bene, intorno al desco che è il centro della nostra vita.

Mettere insieme i piatti di questo libro è stato un pensiero, un piccolo pensiero affettuoso da tenere sul comodino, in cucina e vicino al cuore.

P.S.

Dedicato a cuochi e cuoche esperti, ma anche a chi si considera dilettante (e magari non lo è).

MADDALENA FOSSATI DONDERO
Direttore "La Cucina Italiana"

INVERNO