

SOMMARIO

3 RINGRAZIAMENTI

4 PRAFAZIONI

LA TECNICA

14 Vasocottura e dintorni

GRANDI LIEVITATI

30 Il panettone in vaso
36 Ricetta base lievitato tipo panettone
40 Le varianti aromatiche
42 Il vaso di pandoro
45 Veneziana
46 Bussolà
48 Il babà in vaso
50 Babà classico
56 Babà alcolico
58 Babà al cacao
63 Babà al limoncello
64 Le varianti aromatiche
72 Le bagne aromatizzate
74 Il panettone salato
76 Panettone salato alle verdure
77 Panettone cacio e pepe
78 Panettone pecorino e guanciale
79 Panettone pecorino e pere

SUCCHI E NETTARI

82 La frutta in bottiglia
92 I nettari con frutti di bosco
94 I nettari a base mango
96 Le varianti esotiche

98 I nettari a base pera
100 I nettari vitaminici
105 I nettari di frutta e verdura
106 Antistress
109 Detox
112 Nettare rigenerante
116 Drenante
117 Rinforzante

CONFETTURE, MARMELLATE E CONSERVE

120 Confetture&co.
125 Confettura di albicocca Pellecchiella
128 Confettura di fragole
130 Confettura di pere
132 Confettura di pesche o pesche noci
134 Le ricette a base mela
137 Confettura di albicocca e rosmarino
138 Confettura di mirtillo
138 Confettura di fico viola
139 Gelatina di mela e Sichuan
139 Gelatina di mele ai frutti rossi

FRUTTA CANDITA E IN SCIROPPO

142 La frutta in sciroppo
144 Pesche sciropate
146 Pere sciropate
150 Albicocche sciropate
152 La canditura
155 Kumquat e clementine canditi interi
156 Albicocche candite
158 Arance candite in fettine
161 Cedro candito (o scorza d'arancia)

DOLCI DA VIAGGIO

- 166 Praticità e gusto
- 168 Tortine o budini di riso
- 169 Tenerina
- 169 Cake al cioccolato, arancia candita ed Elisir
- 170 Pastiera napoletana
- 174 Sacher
- 178 Caprese al cioccolato
- 180 Caprese al limone
- 180 Cake carote, arancia e nocciola
- 181 Strudel in vaso
- 181 Ricotta e visciole
- 182 Cheesecake
- 184 La pesca invasata
- 188 Muffin allo yogurt
- 190 Lombardino
- 191 Lombardino al cacao e amarene
- 192 Zabaione al Vin Santo
- 196 Tiramisù da forno
- 198 Zuppa inglese da forno

CONSERVE DA BANCO E DA SCAFFALE

- 202 Il mondo delle conserve
- 208 Giardiniera
- 212 Giardiniera mirepoix all'Arneis
- 214 Antipasto gianduia con funghi porcini
- 216 Aceto ai lamponi
- 217 Cipolline in agrodolce di aceto di lamponi
- 218 Cavolfiori arancioni e viola in agrodolce
- 220 Pomodori ciliegini e datterini in salamoia

- 221 Cipolle di Tropea in agrodolce
- 222 Peperoni rossi e gialli in agrodolce di mele
- 225 Fagiolini e carote dolci sott'aceto
- 226 Peperoncini piccanti ripieni sott'olio
- 228 Tonno sott'olio
- 230 Ventresca di tonno al limone, capperi e olive
- 232 Ricciola in olio con habanero e aglio nero
- 234 Tonno di coniglio
- 238 Tonno del Chianti

PICCOLA CUCINA

- 243 Crema di zucca con farro
- 245 Gnocchi di pane alle erbe con Asiago e speck
- 246 Lasagnetta al radicchio di Treviso e Morlacco
- 248 Cacio e pepe
- 250 Carbonara scientifica
- 253 Ragù alla bolognese
- 254 Ragù di cortile
- 256 Piovra grigliata con crema di ceci e cicoria
- 259 Trancio di pescato alla siciliana
- 260 Piovra alla luciana
- 263 Polpette vegetariane con crema di peperoni
- 265 Pollo al miele, yogurt e lime con cous cous e verdure
- 266 Polpette di carne con salsa al datterino e basilico

268 NOZIONI DI MARKETING APPLICATE AI PRODOTTI DI VASOCOTTURA