

para
dummies[®]
Cocina

Émilie Laraison



Cocina italiana





Cocina italiana

Émilie Laraison

para
dummies[®]
Cocina

Agradecimientos

Gracias a Iris y Aurélie, con las que es un placer trabajar.

Gracias a Séverine Di Giulio, la más italiana de las residentes de Nantes, por su ayuda en la elaboración de estas recetas.

Gracias a Mariam Diallo e Inès por participar en este proyecto.

Gracias a Julien por su apoyo diario y a Joseph y Anton, mis pequeños catadores.

^{para}
dummies[®]

Edición publicada mediante acuerdo con Wiley Publishing, Inc.

... For Dummies, el señor Dummy y los logos de Wiley Publishing, Inc. son marcas registradas utilizadas con licencia exclusiva de Wiley Publishing, Inc.

Título original: *Cuisine italienne pour les nullissimes*
Publicado por Éditions First, un sello de Edi8, París, 2017

© John Wiley & Sons, Inc., 2020

© de las fotografías de las recetas: Émilie Laraison
© de las fotografías de los ingredientes: istock y Fotolia

© de la traducción: Marta García García, 2020

© Centro Libros PAF, SLU, 2020
Grupo Planeta
Avda. Diagonal, 662-664
08034 – Barcelona

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

ISBN: 978-84-329-0606-0
Depósito legal: B. 9.810-2020

Primera edición: julio de 2020
Preimpresión: pleka scp
Impresión: Macrolibros

Impreso en España - *Printed in Spain*
www.dummies.es
www.planetadelibros.com



ANTIPASTI

5



PIZZAS, PASTA Y RISOTTO

23



CARNES Y PESCADOS

61



POSTRES

77

LOS DECÁLOGOS 92

ÍNDICE DE RECETAS 96



ANTIPASTI

CROSTINI DE COPPA Y QUESO GORGONZOLA



PARA 6 PERSONAS

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
COCCIÓN: 5 MINUTOS

LISTA DE LA COMPRA



6 rebanadas pequeñas de pan de hogaza



2 cucharadas soperas de aceite de oliva



150 g de queso gorgonzola



6 lonchas de *coppa*



6 hojas de rúcula

1 Tuesta las rebanadas de pan en la tostadora, úntalas con aceite de oliva y déjalas enfriar 5 minutos.

2 Extiende el queso gorgonzola sobre las rebanadas de pan y pon encima las lonchas de *coppa*.



3 Añade 1 hoja de rúcula en cada *crostini*. Salpimienta y sírvelos.

BRUSCHETTA DE TOMATE Y ALBAHACA



PARA 6 PERSONAS

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
COCCIÓN: 15 MINUTOS

LISTA DE LA COMPRA



6 rebanadas grandes de pan de hogaza



2 cucharadas soperas de aceite de oliva



1 diente de ajo



4 tomates



1 ramita de albahaca

1 Precalienta el horno a 200 °C.

2 Coloca las rebanadas de pan en una bandeja forrada con papel vegetal, frótalas con el diente de ajo cortado por la mitad y úntalas con aceite de oliva.



3 Lava los tomates y córtalos en daditos. Disponlos sobre las rebanadas de pan.

4 Hornéalas durante 15 minutos. Salpimienta y espolvoréalas con albahaca picada.