

INDICE

Prefazione	6
TIPPS consigli/ suggerimenti	8
Combinazioni di ricette per il tuo Party!	10

ZUPPE & ANTIPASTI

Rafano cotto a vapore con Limone	14
Zuppa bianca di Pomodori con Chips di Parmigiano... ..	16
Zuppa di Rapa Rossa con tocco di Canederli	18
Gazpacho Mallorchin.	20
„Avanti a tutta forza verde“ – Zuppa di Piselli e Matcha. .	22
Zuppa di Pesce	24
Insalata di Cous cous alla Greca	26

COMPANATICI & SNACK

Schiacciata con Cumino nero	30
Pane pizzicotto con Aglio	32
Breakfast & Brunch-Sensation	34
Bigné con Formaggio	36
Veggie-Crema da Spalmare	38
„Il Burro Geniale“ ai Pomodori di Sabine	40
Cocco-Crema – Companatico cremoso con Cocco	42
Pane alle Carote	44

PIATTI PRINCIPALI

Chili con Lenticchie	48
Salmon Hollandaise con Purè di Cavolfiore	50
Risotto alla Salvia e Speck.	52
Carne di Tacchino alla Tailandese	54
Pasta mediterranea	56

Tentazione Vegetariana – Polpettone vegetariano	58
Quiche total – Croccante Quiche al Porro.	60
Finocchio – Quiche con Finocchio e Pesce	62
Involtino Asia.	64
Gratin di Patate e Zucchine à la provençal	66
Bella Melusina	68
Bietola-Mania – Torta rustica di Bietole con Salsa al Cren . .	70

DESSERT & TORTE

Noisetta – Crema di Nocciole cioccolatosa	74
Biskuit Deluxe – Torta a strati con rabarbaro e fragole . .	76
Mousse-au-chocolat-Trifle	78
Torta estiva con Lemon Curd e Mirtilli.	80
Torta di Prugne cioccolatosa	82
Panna Cotta con Salsa alle Fragole.	84
Torta di Susine con „Streusel“ (granelli di burro, zucchero e farina)	86
Dolce di Quark alla frutta	88
Veloce Gelato alla Ciliegia e Yogurt	90
Cappuccinomisù	92
Mousse esotico di Cocco e Mango.	94
Composta di Cocco.	96

BEVANDE

Limonata di Zenzero.	100
Scioppo di Rabarbaro fresco e fruttato	102
Tè Freddo alla Pesca	104
Magia d’Avvento & Fortuna di Vin Brulé – Zucchero all’Arancia invernale & Aromi per Vin Brulé . .	106
Liquore al Caffè	108
Smoothie di Menta e Melone estivo	110