



BENEDETTA ROSSI

In cucina con Voi!

TUTTE LE NUOVE RICETTE DI
FATTO IN CASA
da Benedetta

MONDADORI

Tabella delle conversioni

Per impasti dolci e salati con le uova

100 g di farina 00..... 70 g di farina di riso + 40 g di fecola di patate o amido di mais

Per impasti dolci e salati senza le uova

100 g di farina 00..... 110 g di mix già pronto per pane e lievitati

Per impasti per pane, pizza e lievitati

100 g di farina 00..... 120 g di mix già pronto per pane e lievitati

Per gli intolleranti al lattosio si possono utilizzare gli stessi latticini e nella stessa dose, purché delattosati.

Legenda



Quantità



Porzioni



Ricetta con presenza di lattosio



Ricetta con presenza di glutine



Ricetta lampo: non più di 30 minuti



Ricetta veloce: massimo 60 minuti



Ricetta lenta: più di 60 minuti

Sommario

 Colazione sprint	II
 Mangiare fuori casa	47
 Festa fast food	93
 Cena romantica	133
 Buffet perfetto in poche mosse	171
 Festeggiamo i nostri cari	201
 Cena in piedi tra amici	243
 Feste in famiglia	289
Appendice	355
Ringraziamenti	359
Indici delle ricette	361



Ciao a tutti,

eccomi ancora qui con il nuovo libro a riprendere le mie emozioni dove le ho lasciate. L'anno scorso mi sono seduta sotto la mia pianta, quella che ascolta tutti i miei pensieri e che fa da sfondo ai video e alle riprese televisive, e vi ho annunciato l'uscita del terzo volume. Ero commossa allora e lo sono oggi. E provo sentimenti contrastanti. Sono felice per questa nuova avventura (un quarto libro, chi l'avrebbe mai detto!), sono stupita di come è cambiata la mia vita in questi ultimi anni e ho il batticuore per tutto l'affetto che mi dimostrano (e quasi lo tocco con mano!). Vado a fare la spesa e sento una vocina che sussurra: «Ciao, Benedetta Rossi!». Mi giro e la vedo: ha gli occhi spalancati, la schiena dritta e l'espressione tra il timoroso e l'incredulo. La riconosco: è una delle tante bambine che mi scrivono e mi mandano foto per condividere con me la loro "opera prima". Anche le rare volte che esco a cena con Marco trovo sempre qualcuno che mi riconosce e mi si avvicina con quel senso di amicizia di chi si è lasciato la sera prima. Mi arrivano video buffi e messaggi molto intimi... Ragazzi, come posso fare a meno di voi?!? Il vostro sostegno è la motivazione principale ad andare avanti e io mi sento di ricambiare! Quindi questa volta, quando mi sono domandata come impostare un nuovo libro che potesse esservi di aiuto, ho raccolto consigli e critiche, ho ascoltato le vostre esigenze e mi sono messa nei vostri panni per trovare soluzioni semplici alle richieste più frequenti. Si sa che se qualcuno ti dà una mano tutto è più facile, allora ho scelto alcune domande che fossero rappresentative e a ognuna ho dedicato un capitolo ricco di ricette e foto, consigli e trucchetti... E non solo. Non ho mai sognato di fare lo chef e non sono una cuoca provetta, ma sono brava nell'arte di arrangiarmi... e allora la metto a vostra disposizione!

È bello sostenersi a vicenda, insieme tutto risulta più facile e divertente!

Benedetta