

# LA PRESENTAZIONE È INSERITA NELL'ESTRATTO DEL I VOLUME

## 1 La cucina alla lampada

<http://www.italiaatavola.net/articoli.asp?cod=4244>

Il primo ad utilizzare la lampada fu il maitre Henry Charpertier, nel 1895, al Cafè de Paris di Montecarlo. Una sera in ora tarda giunse al Cafè l'allora principe di Galles, che divenne poi Edoardo VII, in compagnia di una bellissima ragazza. Anche se la cucina era stata chiusa, Charpertier riuscì a trovare delle crepes già pronte in frigorifero. Le portò, quindi, in tavola sistemò la lampada che serviva a scaldare i piatti, su di un carrello, lo avvicinò al tavolo e diede inizio alla sua creazione. Furono le prime Crepes Suzette della storia, battezzate così dallo stesso principe in onore della sua dolce amica. (Ricetta al § 2.5

Sul carrello insieme alle salse Worcester, Senape di Digione, Tabasco suggerisco di mettere un flacone con beccuccio contenente un estratto di carne liquido (reperibile in commercio) da mescolare con un quarto del volume di salsa di soia; questo composto da usare con molta parsimonia, sostituisce il fondo bruno o la demi-glass prevista dalle ricette originali in alcune preparazioni di carne.

Indispensabili alcuni alcolici per flambare i più usati sono il cognac, il rhum e la wodka, così come la grappa il kirsch e il Calvados.

Sul carrello bisogna anche porre un vassoio riscaldato, due o più cucchiari e forchette d'argento, 2 coltelli a punta tonda, nel ripiano sottostante alcuni piatti e 2 padelle argentate di scorta. E' consigliabile un carrello a due fiamme per agevolare alcune preparazioni.



Lampada a flambè Foto Ivan Fammanni

<http://maitrehotels.wordpress.com/2009/02/12/la-lampada-flambe/>

Oltre alle ricette che seguono altre ottimamente realizzabili alla fiamma sono citate nel Vol.II.

### 1.1 *Filetti di sogliola flambè*

Ingredienti:

- ✂ 6 filetti di sogliola
- ✂ 1 mestolo fumetto di pesce
- ✂ farina
- ✂ 70 gr burro
- ✂ sale pepe
- ✂ 1 pizzico curry
- ✂ brandy

Esecuzione:

Preparare in cucina i filetti di sogliola togliendo la pelle e le spine dorsali, leggermente infarinati e passati al burro. Predisporre gli altri ingredienti.

Riscaldare alla fiamma con una noce di burro i filetti di sogliola e flambare con brandy.

Quando sono pronti toglierli dalla padella con una paletta e metterli in un piatto al caldo.

Nella padella aggiungere un poco di brodo di pesce o fumetto di pesce, burro e farina o maizena, quanto basta per far legare la salsa. Unire un pizzico di curry con sale e pepe.

Fiammeggiare con brandy. Quando la salsa è pronta riportare i filetti preparati in precedenza ed insaporire per breve tempo, fiammeggiare ancora con cognac. Servire in un piatto caldo con patatine novelle lessate e salsate.

La preparazione è agevolata disponendo di due fuochi.

### **1.2 Tournedos Woronoff**

Si possono usare anche medaglioni di lonza di maiale.

Ingredienti:

✂ 2 filetti da 120 gr	✂ Tabasco, senape, Worcester sauce
✂ burro	✂ Ketchup
✂ panna da cucina	✂ 1/2 limone
✂ 2 spicchi d'aglio	✂ prezzemolo tritato
✂ rosmarino in rametti	✂ cognac
✂ sale e pepe	✂ patate lesse per guarnire

Eruzione:

La carne già cotta al burro in cucina con gli spicchi d'aglio schiacciati. Sulla lampada fondere il burro e aggiungere il rosmarino e la carne, condire con sale e pepe; far cuocere secondo il desiderio del cliente, togliere i rametti di rosmarino e fiammare al cognac.

Ritirare la carne e mantenerla in caldo, aggiungere la panna, uno spruzzo di Worcester, un cucchiaino di ketchup, una goccia di Tabasco, lasciare ridurre e fiammeggiare alla fine.

Formata la salsa, rimettere la carne nella padella, aggiungere alcune gocce di limone, un poco di cognac fiammeggiare e fare insaporire.

Servire cospargendo con il prezzemolo tritato.

### **1.3 Filetto al pepe verde**

Anche questo piatto può essere eseguito con medaglioni di lonza di maiale.

Ingredienti:

✂ 4	
✂ filetti da 120 gr	✂ burro

- ✂ cipolla tritata
- ✂ pepe verde in grani
- ✂ panna da cucina
- ✂ sale, pepe
- ✂ Tabasco e senape
- ✂ Worcester sauce
- ✂ Madera o Marsala o passito d'Oltre Po
- ✂ Cognac

Esecuzione:

Preparare in cucina i filetti infarinati, passati al burro a metà cottura.

Sulla lampada fondere il burro e aggiungere la carne, condire con sale e pepe, far cuocere secondo il desiderio del cliente e fiammare al cognac.

Ritirare la carne e mantenerla in caldo, far rosolare la cipolla, fiammeggiare al madera, aggiungere estratto di carne con salsa di soia, la panna, il pepe verde, schiacciandone alcuni grani, aggiungere uno spruzzo di Worcester, una goccia di Tabasco, un cucchiaino di senape e lasciare ridurre. Alla fine fiammeggiare.

Formata la salsa (abbondante), rimettere la carne nella padella, e fare insaporire. Alla fine fiammeggiare al cognac e impiattare.

Servire coprendo di salsa il filetto. Guarnire con fette di patate lessate e salsate.

#### **1.4 Rognone flambè**

Ingredienti:

- ✂ 300 gr di rognone affettato
- ✂ burro
- ✂ cipolla tritata
- ✂ prezzemolo tritato
- ✂ buccia di limone grattugiata
- ✂ panna da cucina
- ✂ succo di 1/2 limone
- ✂ riso pilaf
- ✂ sale e pepe
- ✂ Tabasco
- ✂ senape
- ✂ Madera o passito d'Oltre Po
- ✂ calvados o grappa
- ✂ worcestershire sauce

Esecuzione:

In cucina sbollentare i rognoni liberarli dalle pellicine ed affettarli sottili. Metterli in una padella piccola con un pizzico di sale grosso, incoperchiare e porre su fuoco molto basso. Man mano che si forma un fondo acquoso, scolarlo accuratamente. Quando si sarà asciugato metterlo in una ciotola.

Sulla lampada, fondere il burro, mettere i rognoni, una grattata di pepe, far cuocere e fiammare al calvados. (non aggiungere sale).

Ritirare i rognoni e mantenerli al caldo, far rosolare la cipolla, fiammeggiare al madera, e aggiungere uno spruzzo di Worcester, una goccia di Tabasco una goccia di estratto di carne e la panna. Fiammeggiare alla grappa.

Formare una salsa abbondante, rimettere i rognoni nella padella, aggiungere alcune gocce di limone e di calvados e lasciare insaporire. Fiammeggiare ancora una volta.

Servire in un piatto piano caldo su uno zoccolo di riso pilaf mettendo molta salsa e cospargendo il piatto con il prezzemolo tritato insieme alla buccia di limone. (gremalade)

### **1.5 *Steak Diana***

Ingredienti

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| ⌘ 240 gr di filetto o carne tenera tritata | ⌘ pane per toast                    |
| ⌘ filetti d'acciuga tritati                | ⌘ riccioli di burro                 |
| ⌘ capperi tritati                          | ⌘ sale e pepe                       |
| ⌘ cetriolini tritati                       | ⌘ Worcester sauce, ketchup, tabasco |
| ⌘ prezzemolo tritato                       | ⌘ cognac                            |
| ⌘ cipolla tritata                          | ⌘ succo di limone                   |
| ⌘ 2 tuorli d'uovo                          |                                     |

Esecuzione:

In cucina preparare la carne tritata, non è obbligatorio sia filetto purchè tenera di vitello grasso piemontese. Montare leggermente l'uovo e il limone in un piatto fondo, aggiungere la cipolla, i cetriolini, le acciughe, condire con sale e pepe. Amalgamare e aggiungere la carne, mescolare il tutto molto bene fino a rendere il composto omogeneo.

Fare le delle palle grosse come un uovo e metterle in un piatto.

Alla fiamma, preparare i toast facendo fondere il burro, mettere le fette di pane già tagliate, friggere velocemente e fiammeggiare al cognac. Porre sul toast una palla di carne schiacciandola lievemente e fiammeggiare ancora.

Spostare i toast sui singoli piatti caldi e cospargendo il tutto con riccioli di burro e un poco di prezzemolo tritato.

### **1.6 *Raviolini ai gamberetti su letto di spinaci***

Ingredienti:

- |                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| ⌘ 250 gr di raviolini         | ⌘ 50 gr di burro  |
| ⌘ 300 gr di spinaci           | ⌘ olio ex d'oliva |
| ⌘ 150 gr gamberetti sgusciati | ⌘ sale e pepe     |
| ⌘ 3 dl crema di latte         | ⌘ Worcester sauce |
| ⌘ 50 gr cipolla tritata       | ⌘ Cognac          |

Esecuzione:

Preparare in cucina i ravioli cotti, unti d'olio perché non si attacchino e gli spinaci lessati e passati al burro. Metter gli ingredienti in due ciotole.

Fare riscaldare nella padella il burro, aggiungere la cipolla (meglio portarsi un soffritto già pronto e solo da scaldare<sup>1</sup>), fare appassire e aggiungere sale e

---

<sup>1</sup>Si fa fondere in abbondante burro una brunoise di cipolla o scalogno senza far friggere. Si versa in un vasetto di vetro o ceramica con coperchio. Si conserva in frigo e si preleva con la punta del coltello secondo necessità.

pepe quanto basta. Infine unire gli spinaci e fare riscaldare, coprendo con un'altra padella, fiammeggiare al cognac e conservare al caldo sistemati su piatti piani caldi.

Scaldare alla fiamma, nella padella argentata l'olio d'oliva, gamberetti con un pizzico di sale e pepe, fiammeggiare al cognac. Aggiungere i raviolini già cotti ed alcune gocce di Worcester. Sfumare con brandy, fiammeggiare ancora e unire la crema di latte, portando a consistenza. Servire in piatto caldo, adagiando i raviolini coi gamberi sul letto di spinaci.

Formaggio su gli spinaci, se gradito.

### **1.7 Fettuccine al salmone flambè**

Ingredienti:

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| ✂ 300 gr fettuccine casarecce<br>all'uovo | ✂ Tabasco                         |
| ✂ burro                                   | ✂ un pizzico di semi di finocchio |
| ✂ 60 gr di salmone affumicato             | ✂ sale e pepe                     |
| ✂ panna da cucina                         | ✂ Vodka                           |

Esecuzione:

In cucina far cuocere in brodo le tagliatelle molto al dente condirle con olio e tenere al caldo in una ciotola.

Far insaporire il burro con i semi di finocchio e scaldarvi il salmone precedentemente sminuzzato, tenere anche questo al caldo in una ciotola

Sulla fiamma mettere la panna e una goccia di Tabasco, unire il composto di salmone e fiammeggiare con vodka, passare le fettuccine già cotte e oliate rimestando delicatamente affinché possano insaporirsi. Fiammeggiare con vodka.

Regolare di sale e pepe ed impiattare in piatto caldo e servire versando la salsa di cottura.

### **1.8 Gamberoni Baltimora**

Ingredienti

- |                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| ✂ 10 gamberoni                    | ✂ vino bianco               |
| ✂ olio d'oliva extravergine       | ✂ sale e pepe bianco        |
| ✂ 50 gr di cipolla                | ✂ Worcester sauce e Tabasco |
| ✂ 4 cucchiari passata di pomodoro | ✂ 300 gr riso pilaf         |
| ✂ prezzemolo fresco tritato       |                             |

Esecuzione:

Sbollentare e sgusciare i gamberoni in cucina e soffriggere la cipolla da portare sul carrello in una ciotolina.

Alla fiamma metter sulla padella calda, olio, cipolla, far scaldare, aggiungere i gamberoni; farli rosolare, condirli con Worcester, una goccia di Tabasco,

sale, pepe bianco, fiammeggiare due volte col vino bianco e far finire di cuocere. Unire la passata di pomodoro. Amalgamare pomodoro e gamberoni aggiustare di sale e pepe e servire con riso pilaf, ricoprendo di salsa.

## 2 Dessert alla fiamma.

Anche alcuni dessert possono essere preparati alla fiamma con ottimi risultati anche spettacolari.

Per fare un po' di folclore si suggerisce di gettare dall'alto un piccolo pizzico di zucchero mentre si stà fiammeggiando. Lo zucchero brucerà in volo aggiungendo un'emozione in più.

### 2.1 *Ventaglio di banane al Cointreau con coriandoli di frutta fresca*

Ingredienti:

- ✂ 1 banana
- ✂ 1 noce di burro
- ✂ 1 cucchiaio di zucchero
- ✂ succo d'arancia
- ✂ zest d'arancia
- ✂ Cointreau
- ✂ cannella in polvere

Guarnizione:

- ✂ brunoise<sup>2</sup> di kiwi, ananas, melone, frutti di bosco.
- ✂ julienne di bucce d'arancia
- ✂ una fragolina aperta a ventaglio

Esecuzione:

Preparare la brunoise tagliando fine tutta la frutta e portare al carrello in una ciotolina.

Scaldare la padella, sciogliere burro e zucchero e un cucchiaio di succo d'arancia, aggiungere le banane tagliate per il lungo con un pizzico di cannella e fare scioppiare.

Flambare con Cointreau, aggiungere ancora succo d'arancia. Insaporire per qualche istante e disporle nel piatto, a ventaglio.

Mettere nella padella, con la brunoise, sul fondo di cottura lasciare scaldare pochi secondi, fiammeggiare ancora e porla ai lati del ventaglio.

Tagliare la fragola a ventaglio e porla sulle banane. Decorare i bordi del piatto con cubetti di buccia d'arancia candita (zest).

### 2.2 *Ananas alla fiamma*

Ingredienti

---

<sup>2</sup> Il taglio brunoise è un taglio molto fine in cui i cubetti di frutta o verdura a meno di 2 mm di lato.

- ✂ 4 fette d'ananas
- ✂ 4 boules di gelato vaniglia
- ✂ 4 ciliegie sciroppate
- ✂ panna liquida
- ✂ burro
- ✂ mandorle tritate
- ✂ zucchero
- ✂ Gran marnier
- ✂ Rhum
- ✂ bucce d'arancia candite (zest)
- ✂ 1 arancia

Esecuzione:

Nella padella argentata caramellare lo zucchero con gli zest d'arancia, mettere il burro con alcune gocce di sugo d'arancia, aggiungere 2 cucchiaini di panna, aromatizzare con Gran Marnier, mettere le fette d'ananas, far ridurre la salsa e fiammare al Rhum, cospargendo, mentre fiammeggia, con un pizzico di zucchero.

Servire su piatti caldi due fette d'ananas con una boule di gelato sormontata da una ciliegia sopra ogni fetta, irrorare con la salsa di cottura, cospargere il tutto con mandorle tritate.

### **2.3 Banane alla fiamma**

Ingredienti:

- ✂ 4 banane
- ✂ 2 boules di gelato vaniglia
- ✂ 2 ciliegie sciroppate
- ✂ Burro
- ✂ mandorle tritate
- ✂ zucchero
- ✂ Gran Marnier
- ✂ Rum
- ✂ buccia d'arancia candita (zest)
- ✂ succo arancia

Esecuzione:

Caramellare lo zucchero con gli zest d'arancia, nel frattempo sbucciare le banane, mettere il burro con alcune gocce d'arancia, aromatizzare con un poco di Gran Marnier e aggiungere le banane, far ridurre la salsa e fiammare al Rum, cospargendo, mentre fiamma, con un poco di zucchero.

Preparare le banane, su piatti caldi, a forma di V, mettere una boule di gelato nella V con sopra una ciliegia, cospargere il tutto con un goccio di salsa e mandorle tritate.

### **2.4 Ciliegie Giubileo al Sangue di Giuda**

Ingredienti:

- ✂ 24 ciliegie fresche o sciroppate
- ✂ 50 gr di zucchero e 2 cucchiaini di miele
- ✂ 2 boules di gelato crema
- ✂ 1 bastoncino di cannella
- ✂ 2 chiodi di garofano
- ✂ mandorle tritate e zucchero
- ✂ vino Sangue di Giuda
- ✂ maraschino
- ✂ kirsch
- ✂ zest d'arancia

Esecuzione:

In cucina far cuocere le ciliegie con Sangue di giuda, zucchero, miele e cannella. Se si usano le ciliegie sciropate o candite far comunque riscaldare in un pentolino le ciliegie col vino per almeno ¼ d'ora.

Nella padella argentata sulla fiamma far fondere 2 cucchiaini di zucchero e 1 di miele con gli zest d'arancia, aggiungere i chiodi di garofano e la cannella; aromatizzare con il maraschino fiammeggiare e mettere le ciliegie col vino.

Lasciare ridurre la salsa e fiammare ancora al Kirsch, cospargendo, mentre fiamma, un poco di zucchero.

Mettere in una larga coppa il gelato e aggiungere le ciliegie con la salsa, cospargere il tutto con mandorle tritate.

## **2.5 Crêpes Suzette**

Sono le più crepes più famose e già citate a pag. 8, con relativa storia.

Ingredienti

- |                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| ✂ 6 crespelle dolci         | ✂ Gran Marnier               |
| ✂ burro, zucchero e miele   | ✂ cognac                     |
| ✂ succo di limone e arancia | ✂ zest di limone e d'arancia |

Esecuzione:

Nella padella argentata far fondere lo zucchero e il miele con gli zest, aggiungere burro, il succo di limone e d'arancia, aromatizzare con il Gran Marnier e fiammeggiare, Porre la salsa al caldo.

Porre le crespelle una alla volta nella padella far insaporire e piegare le crespelle in quattro, aggiungere un po' di salsa fiammare ancora al Cognac, cospargendo, mentre fiamma, con un poco di zucchero semolato.

Servire su un piatto caldo due o tre crespelle per persona irrorate con la salsa.

## **2.6 Crêpes Alaska**

Ingredienti:

- |                                      |                              |
|--------------------------------------|------------------------------|
| ✂ 4 crespelle                        | ✂ succo di limone e arancia  |
| ✂ burro                              | ✂ Gran Marnier               |
| ✂ 2 boules di gelato crema           | ✂ Maraschino                 |
| ✂ cioccolato fuso                    | ✂ Cognac                     |
| ✂ mandorle tritate, zucchero e miele | ✂ zest di limone e d'arancia |

Esecuzione:

Caramellare lo zucchero con gli zest, aggiungere il burro e il succo di limone ed arancia, aromatizzare con il Maraschino e il Gran Marnier e fiammeggiare. Conservare al caldo in una salsiera.



In un secondo fuoco far fondere il cioccolato.

Far riscaldare una dopo l'altra le crespelle, piegare in quattro, cospargerle con lo sciroppo della salsiera e fiammeggiare ancora.

Servire su un piatto caldo, mettere una pallina di gelato e lo sciroppo fra due crespelle, cospargendo il tutto con cioccolato fuso e mandorle tritate.

## **2.7      *Pesche di Pozzolgropo alla fiamma***

Ingredienti

✂ 6 medaglioni di pesche di  
Pozzolgropo

✂ 2 boules di gelato vaniglia

✂ 2 ciliegie sciroppate o cotte nel  
Sangue di Giuda

✂ panna liquida

✂ burro

✂ mandorle tritate

✂ zucchero e miele

✂ maraschino

✂ kirsch

✂ zest d'arancia

Esecuzione:

In cucina sbucciare le pesche, meglio se a pasta bianca, tagliarle a metà, snocciolare, e irrorarle di succo di limone.

Nella padella a fiamma porre una noce di burro, far fondere lo zucchero con il miele e gli zest d'arancia, un cucchiaio di panna, aromatizzare con un poco di maraschino, fiammeggiare, aggiungere le pesche, lasciare ridurre la salsa e fiammare ancora al Kirsch, cospargendo, mentre fiamma, con un poco di zucchero.

Preparare tre medaglioni di pesche su un piatto caldo e mettere al centro la boule di gelato sormontata da una ciliegia, versare il fondo di cottura, cospargere il tutto con mandorle tritate.