



GLOSSARIO

A - B - C

ACCRAS

Bignè fritti di baccalà di origine delle caraibi francesi

AIGUILLETTE

Carne in questo caso di anatra, tagliata spessa o sottile nel senso della lunghezza

ALCHECHENGI

Frutto della physalis di colore arancione e dolce al gusto

AUMÔNIÈRE

(brick)*

In forma di sacchetto, borsa

BABA GANOUSH

Salsa orientale a base di melanzane

BACCA DI SICHUAN

Condimento di origine cinese anche spesso chiamato per sbaglio: pepe di Sichuan

BELLE-HÉLÈNE

(pera)

Pera cotta in uno sciroppo, ricoperta di salsa al cioccolato, gelato, mandorle dorate

BEURRE BLANC
(choucroute, scucrut)

Salsa francese a base di scalogno, vino bianco, aceto di vino bianco e burro

BIRRA WEISS

Birra originaria dal nord Europa spesso con aromi naturali di: noce moscata, chiodi di garofano, bacche di ginepro

BISCIOLA VALTELLINESE

Uno stile di panettone o pagnottella arricchita con frutta secca, burro, uova, e miele

BOUILLABAISSE

Zuppa o salsa tipica del sud della Francia (Marsiglia) a base di pesce, zafferano, anice

BRICK

Pasta molto fine originaria della Tunisia. Assomiglia alla pasta fillo greca

BRUNOISE

Piccoli cubetti il più spesso sono di verdure

BUONGUSTAI

Versione buongustai o ricetta speciale per buongustai: ricette che richiedono diverse tecniche nella loro preparazione, di maniera a renderlo interessante

BUTTERSCOTCH

Salsa al caramello con panna liquida

CANTONESE

(riso)

*Un dei piatti forti della cucina cinese. Riso a base di uova strapazzati o omelette
Piselli, prosciutto cotto*

CAVIALE

(di melanzane)

Purea fredda di melanzana di origine provenzale (Francia)

CHIMICHURRI

*Salsa verde piccante con prezzemolo di origine Sudamericana
(Argentina e Uruguay)*

CHOUCROUTE

(tradizionale o di mare)

*Piatto di origine tedesca e francese dell'Alsazia a base di crauti (cavolo fermentato)
cucinati con vino bianco, pancetta affumicata, aromi e spezie*

COLFIORITO

(lenticchie)

Frazione montana del comune di Foligno in provincia di Perugia in Umbria

CONCASSÉ

(pomodori)

Cubetti di pomodori regolari cotti lentamente in Olio EVO e erbe aromatiche, ecc.

CONFIT

Cottura lenta in olio o grasso animale (oliocottura)

CORDON BLEU

*Carne, pesce o verdure ripiene di prosciutto cotto, crudo o speck
formaggio a scelta e impanato*

COURT-BOUILLON

(salmone)

Brodo molto aromatico con vino bianco, acqua, verdure, aromi

CRANBERRY

(essiccati)

Mirtilli rossi

CROMESQUIS

Crocchetta farcita, stile arancini

CUMBERLAND

(paté di quaglia)

Salsa fredda inglese a base di agrumi, gelatine di ribes, aceto e senape

D - E - F

DRESSING

Vinaigrette spesso cremosa o salsa fredda per l'insalata o altro

DIPS

*Salse con ingredienti da mangiare insieme. Una sorta di finger food
Con verdure, pesce, formaggio, ecc*

EFFILOCHÉ

Sfilacciato

FAGIOLI MUNG

Germogli di soia

FINANCIER

(tortino)

Tortino francese a base di mandorle e burro "nocciola"

FOOD PORN

Ricetta esageratamente elaborata, di maniera a renderla possibilmente irresistibile

FUNGHI SHIITAKE

*Di origine asiatica ed è attualmente il secondo fungo commestibile
più consumato al mondo. Spesso lo troviamo secco.*

G - H - I

GARAM MASALA

Un mix di spezie originaria dell'India, spesso composto da: cannella, coriandolo, chiodi di garofano, cumino, curcuma, pepe nero, cardamomo

GASTRIQUE

(anatra)

Base per salse agrodolce (zucchero caramellato e aceto)

GRAVLAX

(salmone)

Marinatura di pesce di origine nordica (Norvegia) a base di zucchero, sale, aneto, bacche rose

GRIBICHE

Maionese di origine francese, al rosso d'uovo sodo, condimenti aromi freschi, senape, cetrioli agrodolci

GRILLONS

(di animelle)

Piccoli pezzi croccante, in questo caso di animelle

GULASH

Preparazione delicata di origine ungherese, di carne o verdure a base di paprika e cipolla, spesso servito con panna acida, erba cipollina, ecc.

J - K - L - M - N - O

MADELEINE

Piccoli plumcake di origine francese

MATUSC

Formaggio valtellinese a pasta semidura

MELBA

(pesca)

*Dolce a base di pesca, gelato (vaniglia o altro) coulis di lamponi
mandorle dorate, facoltativo: panna montata*

MELI-MELO

Sono diverse preparazioni, spesso sono insalata o/e verdure messe insieme

MEURETTE

*Salsa francese a base di vino rosso con funghi, cipolla o scalogno
pancetta affumicata*

Olio EVO

Diminutivo di: Olio extravergine di oliva

ORTRUGO

Vino bianco DOC della provincia di Piacenza:

P - Q - R

PAIN PERDU

*Specialità francese. Tradotto significa: pane perduto, anche conosciuto come
“French toast” (salato o dolce). Pane raffermo, latte, uova e zucchero bacca
di vaniglia o/e cannella. Cottura nel burro*

PAPPADUMS

Galette fine e fritte di lenticchie originaria dell'India

PARMENTIER

Piatto francese a base di purea di patate

PAUPIETTE

Involtino ripieno

PESTEDA

Insaporitore antico nato nella cucina Grosina, ma adottato ormai da tutta la cucina Valtellinese. È composto da: pepe, sale, aglio, timo, ginepro, achillea moscata.

PRALIN

(nociola)

Frutta secca caramellata puoi ridotta in purea o finissimi pezzi

PUMPERNICKEL

Pane integrale di segale di origine tedesca

QUICHE LORRAINE

Torta salata francese a base di cipolla (facoltativo), pancetta affumicata formaggio svizzero o altro, panna liquida, ecc.

RAVIGOTE

*Salsa di origine francese a base di ingredienti tritati:
Scalognò, cipolla, erba cipollina, prezzemolo, capperi, vinaigrette senape
in grani e aceto di vino bianco*

RÉMOULADE

Preparazione francese a base di maionese e senape di Digione

RIESLING

Vino bianco fruttato e di carattere dell'Est Europa

RILLETTE

Preparazione francese che assomiglia ad un paté (di pesce)

ROCHER

(cocco)

Piccola pasticceria francese a base di noce di cocco

ROUILLE

*Salsa di origine provenzale (Francia), maionese di patate bollite
con aglio, peperoncino, olio evo, zafferano*

S - T - U

SALSA CAESAR SALAD

(cesare Cardini)

*Maionese, aglio, parmigiano, tabasco, worcestershire sauce
succo di limone, pepe macinato*

SALSA COCKTAIL

*Maionese, ketchup, concentrato di pomodoro, succo di limone
tabasco, worcestershire sauce*

SALSA VERGINE

*Salsa a base di Olio EVO di ottima qualità, dadini di pomodori
basilico, succo di limone. Capperi (facoltativo)*

SALSINA

Piccola quantità di salsa

SATAY

Preparazione a base di arachidi (salsa) di origine dell'Indonesia / Malesia

SENAPE DI REIMS

Senape francese molto delicata e pregiata all'aceto di Champagne

SCIMUDIN

Formaggio vaccino, grasso a pasta molle della Valtellina

SICHUAN

Vedere alla lettera B: bacca di Sichuan

SPEZIE TAJINE

*Paprika, curcuma, cumino, peperoncino di cayenna, cannella
chiodi di garofano, sale, zenzero e zafferano*

STILTON

Formaggio a pasta dura ed erborinata prodotto nel Regno Unito:

STROGANOFF

*Delicata salsa di origine russa per il manzo. A base di cipolla
panna acida, e spesso anche con funghi e senape*

V - W - X - Y - Z

VERSIONE BUONGUSTAI

Vedere alla lettera B: buongustai

WELLINGTON

(salamelle)

*La ricetta originale prevede il manzo. Pasta sfoglia, senape di Digione
purea di funghi, o funghi trifolati, crespelle per l'umidità, prosciutto crudo*

**chef a domicilio Johann Desnoues. Servizio disponibile tutto
l'anno 7/7 in Lombardia. Privati e società. informazioni@lacenaperfetta.com
T: 347.54.60.930**

Al vostro servizio

Johann Desnoues