

GLOSSARIO

SERVIZIO CHEF A DOMICILIO JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007

Johann Desnoues
CHEF A DOMICILIO

lacenaperfetta.com

Un autentico e delizioso privilegio



**GRAZIE PER AVER SCARICATO QUESTO PDF
E BENVENUTO NEL SERVIZIO DI CHEF A DOMICILIO
PIÙ LONGEVO DI LOMBARDIA.**

GLOSSARIO

SERVIZIO CHEF A DOMICILIO JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007

**LASCIATI ISPIRARE E FATTI COCCOLARE
DALLO CHEF A DOMICILIO FRANCO-ITALIANO
PROFESSIONISTA E REFERENZIATO CHE DAL 2007
CUCINA DIRETTAMENTE A CASA TUA,
IN UNA LOCATION SCELTA DA TE O NELLA TUA AZIENDA.**



**SCOPRI UNA CUCINA STAGIONALE DI ALTA QUALITÀ
SALUTARE, TRADIZIONALE O RIVISITATA
NELLO STILE BISTROT CONTEMPORANEO
PER CLIENTI ESIGENTI E BUONGUSTAI.**



**SERVIZIO CHEF A DOMICILIO ADATTO PER:
RICORRENZE DI FAMIGLIA, FESTA TRA AMICI,
COMPLEANNI, COMUNIONI, BATTESIMI
MATRIMONI, INAUGURAZIONI CASA E NEGOZI
BUFFET, PRANZI, CENE, BRUNCH, SLUNCH.**

SERVIZIO CHEF A DOMICILIO

DISPONIBILE 7/7 365/365

**Milano Monza Brianza Bergamo Varese
Lecco Como Alto lago di Como Val d'Intelvi
Lago di Lugano/Italia Valtellina Valchiavenna
Lago d'Iseo Brescia Lago di Garda sud
Lago Maggiore Lago d'Orta**

**Non siamo tutti esperti in cucina, per questo motivo per facilitare
la vostra scelta dei piatti mettiamo a vostra disposizione
un comodo **GLOSSARIO MULTIMEDIALE**.**

A - B - C

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

<https://www.acciughedelcantabrico.com/2015/08/perche-acciughe-cantabrico-migliori.html>

AGLIO NERO

<https://wiki.cucchiaio.it/wiki/aglio-nero/>

AIGUILLETTE DI POLLO

Carne tagliata spessa o sottile nel senso della lunghezza

BABA GANOUSH

Salsa orientale a base di melanzane

BACCA DI SICHUAN

Condimento di origine cinese

anche spesso chiamato per sbaglio: pepe di Sichuan

BASILICO LIMONE

<https://www.orto-e-giardino.it/orto/basilico-limone.htm>

BEURRE BLANC

(branzino)

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

BRANDE DE DI BACCALÀ

**Preparazione tipica della cucina francese e, in particolare,
della zona di Nimes. Il baccalà è mantecato con o senza patate.**

BRICK (foglia)

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

BUONGUSTAI (versione)

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

CAVIALE DI MELANZANE

Purea fredda di melanzana di origine provenzale (Francia)

CECI NERI (biologici)

<https://www.vegolosi.it/glossario/ceci-neri/>

CHIMICHURRI (salsa)

<https://it.wikipedia.org/wiki/Chimichurri>

CONFIT (oliocottura)

<https://it.wikipedia.org/wiki/Confit>

COURT-BOUILLON (salmone)

https://it.wikipedia.org/wiki/Court_bouillon

CROTTIN CHAUD

Formaggio secco di capra tipo “Chavignol” servito caldo e morbido

D - E - F

DRAGONCELLO MESSICANO

Il Dragoncello Messicano è un'erba aromatica con foglie lanceolate verde intenso. Ha un sapore pepato e un profumo fresco un po' di anice.

DRESSING

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

DIP

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

FAGIOLI ZOLFINO “DEL CENTO”

<https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/fagiolo-zolfino-del-pratomagno/>

FAGIOLI MUNACHEDDA

<https://www.effegiFood.com/it/fagioli-munachedda.html>

FAGIOLI DALL’OCCHIO

<https://www.GreenMe.it/spazi-verdi/naturomania/fagioli-occhio-proprietà-benefici-come-prepararli/>

FIOR DI SALE DI GUÉRANDE

<https://it.france.fr/it/bretagna/lista/sale-guerande>

FOOD PORN

**Ricetta esageratamente elaborata, di maniera
a renderla possibilmente irresistibile**

FUNGHI SHIITAKE

<https://www.naturopataonline.org/alimentazione/alimenti/funghi-shiitake-10-proprietà-benefici-e-controindicazioni/>

FUNGHI SPUGNOLE

<https://www.alimentipedia.it/spugnole.html>

FUNGHI ALLA GRECA

**Gli ingredienti principali sono: Funghi, vino bianco,
pomodoro, cipolla e coriandolo**

G - H - I

GALANTINA DI POLLO

**Esistono più modi per realizzare una galantina di pollo,
anche la forma può cambiare. La versione che propongo
è francese e rivisitata.**

<https://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/antipasti/galantina-di-pollo-2/>

GASTRIQUE (anatra)

Base per salse agrodolce (zucchero caramellato e aceto)

GRAVLAX (salmone)

<https://www.ricettedalmondo.it/salmone-alla-svedese.html>

GULASCH

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

MENTA BERGAMOTTO

https://www.frescoaroma.it/prodotto/menta-bergamotto-mentha-smithiana_trashed/

MOUSSE FUMÉ (DI SALMONE)

Preparazione a base di salmone, uova e panna fresca, ha la consistenza di un flan. A dare il profumo di affumicatura è il salmone affumicato artigianalmente dal nostro pescivendolo che aggiungiamo alla preparazione.

MOUSSELINE (SEDANO RAPA)

Purea molto fine nella sua consistenza e al gusto.
È molto apprezzata anche da chi non ama molto il sedano rapa.

OLIO EVO

Diminutivo di: Olio extravergine di oliva

P - Q - R

PERA BELLE-HÉLÈNE

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

PESCA MELBA

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

PEPERONCINO DI ESPELETTE

<https://www.fondazioneSlowFood.com/it/arca-del-gusto-slow-food/peperoncino-fermier-despelette/>

PETALI D'IBISCO

<https://www.speziante.it/fiori-di-ibisco-bio-karkade.html>

PIPERADE ALL'ITALIANA

Piatto a base di uova, peperoni verdi e pomodori. La ricetta può variare molto soprattutto nella preparazione delle uova. Propongo una variante fredda/T° ambiente, più golosa e ricercata con prodotti italiani e peperoncino di Espelette.

POLENTA ROSSA VALTELLINESE (taragna)

Unica polenta 100% valtellinese ed è prodotta in quantità limitata. Il suo gusto è leggermente amarognolo, sicuramente la mia preferita.

QUADRIO DI NINO NEGRI

Vino valtellinese ottenuto da un blend di uve Chiavennasca-Nebbiolo per il 90% e Merlot per il 10%, provenienti da vigne situate a 350-500 metri di altitudine tra Berbenno e Teglio.

I grappoli più maturi vengono raccolti a inizio ottobre e vinificati tradizionalmente con 12 giorni di macerazione sulle bucce nel mosto, quindi fermentati a 25°-28°C in tini d'acciaio inox. Il Quadrio matura quindi 20 mesi in botti di rovere di Slavonia ed in botti di rovere francese nelle cantine del Castello Quadrio.

RISO ALLA CANTONESE

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

RISOTTO ITALIA VS SPAGNA

La mia versione del risotto con gli ingredienti di una paella (tra l'altro: pollo e calamari)

S - T - U

SALSA MEURETTE

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

SASSELLA (vino rosso)

https://it.wikipedia.org/wiki/Valtellina_superiore_Sassella

SALSA VERGINE

**Salsa a base di Olio EVO di ottima qualità, dadini di pomodori basilico, succo di limone, capperi (facoltativo).
Si possono aggiungere altri ingredienti.**

SALSA SATAY

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

SKYR ISLANDESE

<https://www.iseyskyr.it/>

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

TAROZ

Piatto valtellinese molto gustoso a base di patate, fagiolini o fagioli, formaggio casera DOP, burro.

TATAKI (manzo o tonno)

<https://www.unagiapponeseincucina.com/parole-giapponesi-gastronomia/tataki/>

TZATZIKI

Antipasto greco a base di yogurt greco, cetriolo fresco, aglio, menta. Si possono aggiungere altri tipi di aromi freschi come prezzemolo o erba cipollina.

TIROKAFTERI

Antipasto greco: crema al formaggio piccante a base di feta. É la salsa più consumata in grecia dopo lo tzatziki.

UOVA DI SELVA

<http://www.uovodiselva.it/uovodiselva/>

V - W - X - Y - Z

VANIGLIA BOURBON

<https://it.france.fr/it/isola-della-reunion/lista/tutto-quello-che-c-e-da-sapere-sulla-vaniglia-bourbon-in-cinque-minuti>

WAFFLE

<https://www.misya.info/ricetta/waffle.htm>

WELLINGTON (salamelle)

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

GLOSSARIO

SERVIZIO CHEF A DOMICILIO JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007



Al vostro servizio

Johann Desnoues

informazioni@lacenaperfetta.com

TELEFONO/WHATSAPP: 347 546 09 30