La cucina delle meraviglie

maite.marie.ilfotografo

PDF 6

di

pagine.diari.fascicoli

calycanthus

LA CUCINA DI

calycanthus

La CUCINA di
calycanthus

la cucina delle meraviglie

idea e styling
maite

ricette di
maite e marie

progetto grafico, realizzazione
il fotografo

fotografie
il fotografo

la cucina di calycanthus © 2009

Mangiami e bevimi

p 4 Mangiami e bevimi

p 6 scones alla cannella

p 8 biscotti «mangiami»

p 10 conversazioni circolari

p 12 lemon curd

Regine e Re

p 14 Regine e Re

p 16 bastoncini di ricotta e semi di papavero

p 19 cuccìa

p 10 cioccolata marbré

Stranissimo e sempre piu stranissimo!

p 12 Stranissimo e sempre piu stranissimo!

p 14 chiave di kamut

p 16 torta del non compleanno

p 19 tortino di brie

Carote e conigli

p 10 Carote e conigli

p 12 bottoncini alle carote viola

p 14 flan di carote arancioni

p 16 soufflé di arancia

p 19 crostatine di spinaci catalani

quadro uno
mangiami
e bevimi

Sotto un albero di rimpetto alla casa c'era una tavola apparecchiata. Vi prendevano il tè la Lepre di Marzo e il Cappellaio. Un Ghiro profondamente addormentato stava fra di loro, ed essi se ne servivano come se fosse stato un guanciale, poggiando su di lui i gomiti, e discorrendogli sulla testa. "Un gran disturbo per il Ghiro, — pensò Alice, — ma siccome dorme, immagino che non se ne importi nè punto, nè poco." La tavola era vasta, ma i tre stavano stretti tutti in un angolo: — Non c'è posto! Non c'è posto! — gridarono, vedendo Alice avvicinarsi.

— Vuoi un po' di vino? — disse la Lepre di Marzo affabilmente. Alice osservò la mensa, e vide che non c'era altro che tè. — Non vedo il vino, — ella osservò. — Non ce n'è, replicò la Lepre di Marzo. — Ma non è creanza invitare a bere quel che non c'è, — disse Alice in collera. — Neppure è stata creanza da parte tua sederti qui senza essere invitata, — osservò la Lepre. E d'allora, — continuò melanconicamente il Cappellaio, — il tempo non fa più nulla di quel che io voglio! Segna sempre le sei! Alice ebbe un'idea luminosa e domandò: È per questo forse che vi sono tante tazze apparecchiate? — Per questo, — rispose il Cappellaio, — è sempre l'ora del tè, e non abbiamo mai tempo di risciacquare le tazze negl'intervalli. — Così le fate girare a turno, immagino... disse Alice. — Proprio così, — replicò il Cappellaio: a misura che le tazze hanno servito. —

— Prendi un po' più di tè! — disse la Lepre di Marzo con molta serietà. — Non ne ho avuto ancora una goccia, — rispose Alice in tono offeso, — così non posso prenderne un po' di più. — Vuoi dire che non ne puoi prendere meno. — disse il Cappellaio: — è molto più facile prenderne più di nulla che meno di nulla.

Questo ve l'ho detto tre volte, e perciò è vero

Scones alla cannella

Ingredienti

280 g di farina
60 g di burro
50 g di zucchero
1 uovo
160 g di panna liquida
12 g di lievito
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di cannella in polvere

Mescolare la farina con il lievito, aggiungere il burro tagliato a pezzetti, lavorarlo con la punta delle dita quindi aggiungere il sale e la cannella. Sbattere l'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, unire la panna e amalgamare bene quindi unire agli ingredienti secchi lavorando il tutto velocemente. Appiattire la pasta con il mattarello senza premere troppo e tenendola spessa (3-4 cm) quindi con il tagliapasta rotondo ritagliare i dischi e deporli sulla teglia ricoperta di carta da forno facendo attenzione a non premerli. Spennellare con un po' di panna e infornare nel forno già caldo per circa 15 minuti.

Nota: la ricetta è riadattata da una ricetta de Il mio corso di cucina.
La pasticceria, di Marianne Magnier-Moreno, G. Tommasi Editore

Ecco che vide sotto il tavolo una cassettina di cristallo. L'aprì e vi trovò un piccolo pasticcino, sul quale con uva di Corinto era scritto in bei caratteri "Mangia". — Bene! mangerò, — si disse Alice, — e se mi farà crescere molto...

biscotti MangiaMi

Ingredienti

1 uovo
115 gr burro
200 gr farina
60 gr zucchero
scorza di limone
(facoltativo cannella, cinq épices, cardamomo... o altre spezie)

Mescolare in una terrina il burro morbido con le zucchero e la farina, a quel punto aggiungere l'uovo. Dopodiché si forma una palla e si mette a riposare in frigo per mezz'ora.
Stendere la pasta, ritagliare le forme e metterle in forno per circa 8-10 minuti a 200 gradi.

Nota: la ricetta è ispirata da Il libro d'oro dei biscotti, Mondadori

e, con voce stanca e stravolta, le chiese: "Chi sei tu?". Come primo passo per una conversazione, certo non era molto invitante. Alice titubò un momento, poi disse: "Io... io non so più esattamente chi sia

Ingredienti

2 confezioni di pasta sfoglia pronta fresca
1 uovo
mandorle tritate
parmigiano grattugiato

Pennellare una delle due sfoglie stese con l'uovo sbattuto, spolverizzare con le mandorle e il parmigiano in modo da formare uno strato uniforme ma non spesso; coprire con l'altra sfoglia (dal lato spennellato con l'uovo). Per fare aderire bene i due fogli di sfoglia passarci sopra con il mattarello. Tagliare in strisce di circa un centimetro e arrotolarle su se stesse. Cuocere in forno a 220° per circa otto minuti, sorvegliando con attenzione che non si brucino.

Ecco, — riprese Alice in fretta; — almeno intendo ciò che dico... è lo stesso, capisci. — Ma che lo stesso! — disse il Cappellaio. — Sarebbe come dire che "vedo ciò che mangio" sia lo stesso di "mangio quel che vedo." — Sarebbe come dire, — soggiunse la Lepre di Marzo, — che "mi piace ciò che prendo", sia lo stesso che "prendo ciò che mi piace?" — Sarebbe come dire, — aggiunse il Ghiro che pareva parlasse nel sonno, — che "respiro quando dormo", sia lo stesso che "dormo quando respiro?" — È lo stesso per te, — disse il Cappellaio. E qui la conversazione cadde.

...ma, ohimè! con sua gran delusione, era vuoto; non volle lasciar cadere il barattolo per non ammazzare chi si fosse trovato in fondo, e quando arrivò più giù, lo depose su un altro scaffale.

Ingredienti

200 g di burro ammorbidito
900 g di zucchero
12 uova freschissime
8 limoni biologici succosi

lemon curd

Grattugiare la scorza di limone in una casseruola di acciaio con il fondo spesso, spremerci il succo dei limoni, unire il burro ammorbidito e lo zucchero.
Mettere sul fuoco dolcissimo e mescolare con cautela finché il burro si si sciolto e amalgamato al succo, il tutto però deve risultare ancora tiepido (altrimenti quando si aggiungono le uova si “cuociono” di botto e si addensano).

Versare le uova precedentemente sbattute e mescolare adagio sempre a fuoco moderato finché la marmellata diventa densa e di un bel colore dorato. Ma attenzione: non deve assolutamente bollire! Appena inizia a bollicchiare, togliere dal fuoco e versare in vasi di vetro puliti e ben asciutti, chiudere subito ermeticamete.
la lemon curd si conserva 3 mesi in luogo buio e asciutto, ma una volta aperto il vasetto va custodito in frigo.

indovinelli

— Tu faresti meglio a tacere! — disse Cinque. — Proprio ieri la Regina diceva che tu meriteresti di essere decapitato!
— Perchè? — domandò il primo che aveva parlato. — Questo non ti riguarda, Due! — rispose Sette. Sì, che gli riguarda! — disse Cinque; — e glielo dirò io... perchè hai portato al cuoco bulbi di tulipani invece di cipolle. Sette scagliò lontano il pennello, e stava lì lì per dire: — Di tutte le cose le più ingiuste... — quando incontrò gli occhi di Alice e si mangiò il resto della frase.

son cipolle o bulbi di tulipani?

quadro due
Regine
e Re

— Come va il giuoco? — disse il Gatto, appena ebbe tanto di bocca da poter parlare. Alice aspettò che apparissero gli occhi, e poi fece un cenno col capo. "È inutile parlargli, — pensò, — aspettiamo che appaiano le orecchie, almeno una." Tosto apparve tutta la testa, e Alice depose il suo fenicottero, e cominciò a raccontare le vicende del giuoco, lieta che qualcuno le prestasse attenzione. Il Gatto intanto dopo aver messa in mostra la testa, credè bene di non far apparire il resto del corpo. — Non credo che giochino realmente, — disse Alice lagnandosi. — Litigano con tanto calore che non sentono neanche la loro voce...

la Regina bianca muove e vien di qua di là

oggi non posso!

Voglio vedere se c'è scritto: Veleno

è una parola brutta! Alice che era una bambina prudente, non volle bere.

bastoncini di ricotta e semi di papavero

Ingredienti
500 g farina
350 ricotta
300 burro
semi di papavero
sale e pepe

Unire la farina alla ricotta (setacciata), aggiungere il burro ammorbidito o tagliato a pezzi, poi i semi di papavero. Regolare di sale (volendo anche di pepe) e impastare fino a ottenete un composto liscio e sodo. Coprire con la pellicola e far riposare in frigo per un po'. Lavorare la pasta con il mattarello, tagliare con la rotella dentata delle strisce lunghe 15cm e larghe 1cm, infornare a 200° fino a che non siano dorate.

Nota: la ricetta è ispirata dal libro di A. Molinari Prandelli,
La cucina del Trentino Alto Adige, Newton compton editore

È il pepe, certo, che irrita tanta gente, continuò soddisfatta d'aver scoperta una specie di nuova teoria, — l'aceto la inacidisce... la camomilla la fa amara... e i confetti e i pasticcini addolciscono il carattere dei bambini.

Ingredienti

400 g di grano cotto
(precotto per dolci. Altrimenti mettere a mollo per due giorni cambiando l'acqua e pesarlo alla fine del processo)
200 g di ricotta (meglio di pecora)
2 cucchiaio di zucchero
canditi a piacere
cioccolato fondente grattugiato

Il grano va tenuto in ammollo per 2 giorni cambiando l'acqua, quindi cotto a fuoco basso in acqua leggermente salata per circa 3 ore. Una volta cotto scolarlo con molta cura e tenere da parte (in alternativa usare il grano precotto per la pastiera).
Montare la ricotta con le fruste elettriche assieme allo zucchero finché non si avrà una crema molto leggera, a quel punto passarla al setaccio e unirvi prima i canditi, quindi il grano. Riempire i bicchierini alternando strati di cioccolato e decorare a piacere. Lasciar riposare in frigo un paio di ore prima di servire

"Se tutti lo sapessero, non basterebbero tanto in fatto di dolci."

cioccolata

per bere

Ingredienti

150 g di cioccolata bianca
200 g di cioccolato extra-fondente
(il nostro era 70%)

Sciogliere a bagnomaria e separatamente i due cioccolati.
Se si hanno a disposizione l'ideale è utilizzare le forme apposite di silicone, altrimenti si può rivestire una placca piatta di carta da forno. Versare prima il cioccolato fondente poi a gocce sparse quello bianco, quindi con un bastoncino (il nostro era uno spaghetto crudo) fare delle volute a piacere. Lasciar raffreddare per almeno un paio d'ore, ma meglio una notte, al fresco. Si può lasciare intera se ha una forma a stecca oppure spezzettare disordinatamente a grossi pezzi come nella versione di Martha Stewart.

— È vero, — disse la Duchessa, — i fenicotteri e la mostarda non fanno che mordere, e la morale è questa: "Gli uccelli della stessa razza se ne vanno insieme." — Ma la mostarda non è un uccello, — osservò Alice. — Bene, come sempre, disse la Duchessa, — tu dici le cose con molta chiarezza! — È un minerale, credo, — disse Alice. — Già, — rispose la Duchessa, che pareva accettasse tutto quello che diceva Alice; — in questi dintorni c'è una miniera di mostarda e la morale è questa: "La miniera è la maniera di gabbar la gente intera." — Oh lo so! — esclamò Alice, che non aveva badato a queste parole; — è un vegetale, benchè non sembri

indovinelli

La Regina conosceva un solo modo per sciogliere tutte le difficolta';...

...e senza neppure guardare intorno, grido':

Tagliategli la testa!

quadro tre

stranissimo e sempre più stranissimo

— Se tu conoscessi il tempo come lo conosco io, — rispose il Cappellaio, — non diresti che lo perdiamo. Domandaglielo. — Non comprendo che vuoi dire, — osservò Alice. — Certo che non lo comprendi! — disse il Cappellaio, scotendo il capo con aria di disprezzo — Scommetto che tu non hai mai parlato col tempo. — Forse no, — rispose prudentemente Alice; — ma so che debbo battere il tempo quando studio la musica.— Ah, adesso si spiega, — disse il Cappellaio. — Il tempo non vuol esser battuto

Quindi, e con molta gioia vide che entrava a puntino!

'Oro, d'oro, d'oro!

Ma ohimè! o le toppe erano troppo piccole, o la chiavetta era troppo grande.

Sul tavolino dietro c'era una chiavetta d'oro

e dietro v'era un uscio alto una trentina di centimetri: provò nella toppa la chiavetta d'oro,

Pasta di kamut

Ingredienti
farina di kamut
(si trova nei negozi bio ma anche
nei supermercati più fighetti)
sale (poco)
olio extravergine di oliva
acqua q.b.

Fare una fontana con la farina, aggiungere nel centro due cucchiai di olio, un pizzico di sale e cominciare a impastare.
Aggiungere man mano l'acqua finché la farina la assorbe. La pasta deve risultare compatta ma elastica, molto liscia in superficie. Stendere una sfoglia piuttosto sottile di circa 0,5 cm (è facile e dà molta soddisfazione), ritagliarla con le formine preferite oppure disegnando un cartamodello da ritagliare direttamente sulla pasta, quindi trasferire in una teglia rivestita di carta da forno. Cuocere in forno già caldo a media temperatura: vanno sorvegliate da vicino perché tendono a colorirsi (e poi a bruciarsi velocemente).

Ma quell'ampolla non aveva l'iscrizione "Veleno". Quindi Alice si arrischiò a berne un sorso. Era una bevanda deliziosa (aveva un sapore misto di torta di ciliegie, di crema, d'arrosto, di gallinaccio arrosto, di torrone, di ananas e di crostini imburrati) e la tracannò d'un fiato.

30

torta del non compleanno

Ingredienti

pan di spagna (il nostro era di circa 18 cm)
cioccolato bianco 400 g in tutto (200 per la glassa, 200 per le tegoline con le rose)
250 g di ricotta
6 cucchiai di acqua di rose alimentare
3 cucchiai di zucchero a velo
roselline seccate per usi alimentari (le nostre erano marocchine)

Sciogliere 200 g di cioccolato bianco a bagnomaria, quindi (l'ideale è) versarlo negli appositi stampi in silicone decorando con le roselline (in mancanza dello stampo stenderlo su una superficie piana rivestita di carta da forno). Lasciare raffreddare e rapprendere per 12 ore, quindi spezzare con le mani in modo irregolare e tenere da parte.

Ritagliare il disco di pan di spagna delle dimensioni desiderate quindi dividere in tre strati orizzontali, bagnare con acqua di rose. Farcire con la ricotta montata con lo zucchero e 2 cucchiai di acqua di rose.
Sciogliere 200 g di ciccolato a bagnomaria e far colare sulla calotta della torta depositando in modo omogeneo la glassa anche lungo i bordi. Lasciare raffreddare bene in frigo finché la glassa non sia completamente asciutta.
Decorare il tetto della torta con le "tegole" di cioccolato bianco.

Stranissimo, e sempre piu stranissimo!
32

Ingredienti

1 forma di brie
125 g di formaggio blue
125 g di formaggio cremoso e neutro
250 g di mascarpone
1 cucchiaino di pepe rosa in grani
una decina di noci sgusciate e tritate grossolanamente
1 cucchiaio di marsala
decorazioni a piacere! (noi abbiamo usato biglie di zucchero argentate e una caramellina di zucchero duro al lampone)

Tortino di brie

Raffreddare il brie in frigorifero in modo da poterlo maneggiare più facilmente. Con un coltello affilato e a lama larga tagliare il disco di formaggio a metà in modo da ottenere due dischi, quindi conservarli nuovamente in frigo.
Schiacciare il blu con una forchetta, amalgamare la metà del mascarpone e la metà del formaggio fresco, aggiungere il liquore, le noci e il pepe e farcire uniformemente con questo composto il disco più largo (in genere la parte superiore del brie è leggermente più larga).

Ricomporre con il secondo disco e assestare bene la torta (senza lasciare fessure tra la farcia e i dischi) quindi ricoprire con un composto fatto con il mascarpone e il formaggio fresco rimasto in modo da fare una sorta di glassa omogenea. Decorare poi con il sac à poche, un po' come vi pare...

Cosa sono i pesci?

— A proposito di naselli, — disse la Falsa-testuggine, — ne hai veduti, naturalmente?

— Sì, — disse Alice, — li ho veduti spesso a tavo... — E si mangiò il resto.

— Non so dove sia Tavo, — disse la Falsa-testuggine — ma se li hai veduti spesso, sai che cosa sono.

— Altro! — rispose Alice meditabonda, — hanno la coda in bocca e sono mollicati.

— Ma che molliche! — soggiunse la Falsa-testuggine, — le molliche sarebbero spazzate dal mare. Però hanno la coda in bocca; e la ragione è questa...

E a questo la Falsa-testuggine sbadigliò e chiuse gli occhi. — Digliela tu la ragione, — disse al Grifone.

— La ragione è la seguente, — disse il Grifone. — Essi vollero andare al ballo; e poi furono buttati in mare; e poi fecero il capitombolo molto al di là, poi tennero stretta la coda fra i denti; e poi non poterono distaccarsela più; e questo è tutto.

— Grazie, — disse Alice, — molto interessante. Non ne seppi mai tanto dei naselli.

"
"
Curioso! Ho veduto spesso un gatto senza ghigno; Osservo' Alice, Mai un ghigno senza gatto.
"Sarebbe bene, forse, parlare a questo topo.
Ogni cosa e' strana quaggiu' che non mi stupirei se mi rispondesse. A ogni modo, proviamo."

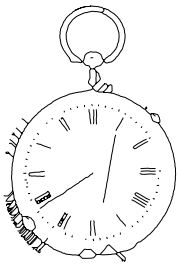
quadro quattro
carote e conigli

"Perdinci! veramente lo farò tardi!"
" Ohimè! ohimè! ho fatto tardi! Oh la duchessa! la duchessa! Oh zampe care! pelle e baffi miei, siete accomodati per le feste ora! Ella mi farà ghigliottinare, quant'è vero che le donnole sono donnole!"

Che altro hai in tasca? chiese ad Alice

un ditale, rispose mostrandole la fabbrica

E tutti le si affollarono intorno; gridando confusamente: — I premi! i premi! Alice non sapeva che fare, e nella disperazione si cacciò le mani in tasca, e ne cavò una scatola di confetti (per buona sorte non v'era entrata l'acqua,) e li distribuì in giro. Ce n'era appunto uno per ciascuno.



Ingredienti

125 g di farina di mandorle
250 g di farina
120 g di zucchero di canna
1 bustina di lievito
2 uova
20 cl di latte
125 g di burro
150 g carote grattugiate viola (o arancioni)

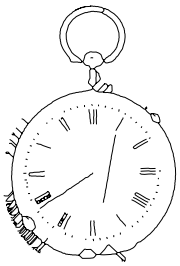
Mescolare in un recipiente la farina, il lievito, lo zucchero di canna, la cannella e la polvere di mandorle. A questo punto aggiungere le uova, il latte ed il burro precedentemente sciolto a bagno maria. Grattugiare le carote e aggiungerle alla preparazione. Versare il composto in pirottini di carta e cuocere per una ventina di minuti a 180 gradi.

Nota: la ricetta è riadattata da un numero della rivista Saveur

Altrimenti non saresti venuta qui, disse il gatto.

Io sono matto, tu sei matta. Come sai che io sia matta? domando Alice. Tu sei matta, disse il gatto.

Ma io non voglio andare fra i matti, Osservo Alice. Oh non si può fare a meno, Disse il Gatto



flan di carote (arancioni)

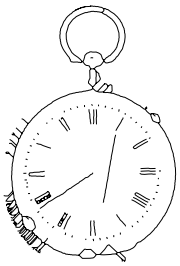
Ingredienti

1,5 kg di carote
2 cipolle
6 uova
300 g di panna liquida
olio d'oliva
sale
noce moscata
fiori di erba cipollina
oppure pepe rosa

Lavare e curare le carote quindi cuocerle a vapore con poco sale. In una padella rosolare le cipolle con due cucchiai di olio extravergine d'oliva e qualche fiore di erba cipollina. Frullare le carote cotte, ben raffreddate e scolate, con le cipolle; aggiungere le uova e la panna battute insieme, una punta di noce moscata e un cucchino di sale. Versare in uno stampo imburrato e cuocere a bagnomaria per 45'. Lasciar raffreddare e servire tagliato a fette, oppure ritagliato con le formine (devono essere però piuttosto regolari per esempio cerchi o quadrati, perchè la texture è molto morbida) e cosparso delle spezie preferite: nelle nostre versioni fiori di erba cipollina o pepe rosa.

Nota: la ricetta è riadattata da
Nathalie Le Foll e Cléophée de Turckheim
Garden party,
Guido Tommasi Editore

Chi sono io? Ditemi prima chi sono. Se sarò quella che voi cercate, verrò su; se no, resterò qui inchiodata finché non sarò qualche altra



Ingredienti

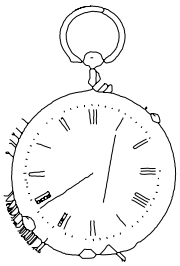
5 arance grosse, con buccia spessa.
40 g burro
30/40 g di farina
50 g zucchero semolato
3 albumi
Zucchero a velo per decorare
Un ciuffetto di foglioline di mentuccia.

soufflè di arancia

Lavare le arance. Tagliare la calotta superiore di 4 arance, svuotarle con cura, incidendo la polpa con un coltellino ben affilato, spremerne il succo e asciugare i gusci all'interno.
Grattugiare la scorza dell'arancia rimasta, e spremerne il succo.
Bisogna ottenere circa 3 dl di succo.
Avvolgere i gusci di arancia in fogli di alluminio e infilarli in 4 formine (le formine servono solo per non farli rotolare, vedi foto).
Fare sciogliere il burro, mescolarlo con la farina, allontanando il pentolino dal fuoco. Aggiungere la scorza grattugiata e il succo e le foglie di mentuccia e lo zucchero. Far addensare la salsa ottenuta sul fuoco, e lasciar raffreddare.
Rimuovere le foglie di menta.
Montare a neve gli albumi e incorporarli alla salsa di arance, mescolando dal basso verso l'alto. Riempire i gusci con il composto ottenuto, facendo attenzione a non arrivare fino al bordo.
Mettere le formine su una placca da forno e cuocere per circa 20/30 minuti nel forno già caldo a 200 C°.
Guarnire con lo zucchero a velo e una fogliolina di menta, servire calde.

Nota: la ricetta è del papà di Laura, grande pasticcere

La Regina di cuori
fece crostate in tutto un dì d'estate:
Tristo, il Fante di cuori
di nascosto le torte ha trafugate!



Ingredienti
1 kg di spinaci
20 g di pinoli
20 g di uva passa
pasta brisée

crostatine di spinaci alla catalana

In una padella tostiamo 20 o 30 g di pinoli (possono essere anche di più, ma siccome sono cari 20 g sono più che sufficienti). Una volta tostati aggiungiamo le foglie di spinaci (1 kg più o meno) e quando iniziano a rilasciare acqua aggiungiamo dell'uva passa (la stessa quantità dei pinoli). Bisogna solo aspettare che evapori tutta l'acqua degli spinaci. Una volta cotti gli spinaci li abbiamo lasciati intiepidire e ci abbiamo farcito delle crostatine di pasta brisée che abbiamo infornato per una quindicina di minuti in forno preriscaldato ma mantenuto a media temperatura.

Nota: la ricetta degli spinaci ci viene dal nostro amico Sergi della libreria Know food di Barcellona

Bella zuppa così verde
in attesa dentro il tondo
chi ti vede e non si perde
nel piacere più profondo?

Zuppa cara, bella zuppa,
zuppa cara, bella zuppa,
bella zuppa, bella zuppa,
zuppa cara,
bella bella bella zuppa!

Bella zuppa, chi è il meschino
che vuol pesce, caccia od altro?
Sol di zuppa un cucchiaino
preferir usa chi è scaltro.

Solo un cucchiain di zuppa,
cara zuppa, bella zuppa,
cara zuppa, bella zuppa,
zuppa cara,
bella bella bella zuppa!

Si dovrebbe scrivere un libro sulle mie avventure, si dovrebbe! Quando sarò grande lo scriverò io... Ma sono già grande. Soggiunse afflitta, pensando a quanto ancora le restasse da fare per diventare grande di più!

E' stato davvero un sogno meraviglioso. Ora però è tardi, va subito a prendere il tè; è già tardi. E così Alice si levò e andò via, pensando, mentre correva, quanto strano sogno meraviglioso avesse avuto.

La CUCINA di:

calycanthus

la cucina delle meraviglie

le foto di pag 19-23, 30-31, 34,44 sono di maite
i testi di Alice vengono da Wiki all'indirizzo:
http://it.wikisource.org/wiki/Alice_nel_Paese_delle_meraviglie
(traduzione di anonimo del 1865)

la zuppiera della copertina è una delle "ceramiche libere" di Licia Martelli
http://www.liciamartelli.com/

grazie:
alle architette di Moon Design (http://www.moon-design.it/) che ci hanno prestato la zuppiera di Licia Martelli
a Laura per la ricetta del souflé di arancia del suo papà
a Sergi per la sua ricetta degli spinaci catalani
ad Anna e Giacomo per la pazienza...

la cucina di calycanthus
© 2009