

A woman in a vibrant red dress is the central focus, shown from the back and side. She is standing in an outdoor cafe or restaurant setting with white awnings and tables in the background. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day.

ELISABETTA FLUMERI
&
GABRIELLA GIACOMETTI

L'amore è... un libro di ricette

**I MENU PIÙ ROMANTICI DAL ROMANZO...
L'AMORE È UN BACIO DI DAMA**

Sperling & Kupfer

Il libro

Dalle due scoppiettanti autrici italiane di *L'amore è un bacio di dama* – una commedia romantica che è un'assoluta delizia per il cuore e per il palato – ecco in esclusiva un itinerario d'amore... tutto da gustare. Perché il modo migliore per conoscere la protagonista, Margherita, è attraverso le sue ricette. Se c'è, infatti, una cosa che riesce a riportare il sole anche nelle sue giornate più buie è proprio cucinare. E, in un delizioso ristorante nella campagna toscana, Margherita, cuoca per amore e per passione, scoprirà il menu perfetto per innamorarsi. A volte in amore, e in cucina, basta saper dosare gli ingredienti giusti!

Ritroverete ogni ricetta di questo ebook nel romanzo dove, in appendice, scoprirete anche tante altre ricette speciali, compreso il menu dell'amore.

Godetevi questo assaggio. E leggete in anteprima un capitolo del romanzo *L'amore è un bacio di dama* (disponibile in libreria e in ebook dal 18 giugno 2013).

Le autrici

Elisabetta Flumeri & Gabriella Giacometti sono una collaudatissima coppia creativa. Autrici di romanzi rosa e fotoromanzi, hanno scritto per la radio e la pubblicità, fino all'approdo al piccolo schermo come sceneggiatrici di note fiction quali *Incantesimo*, *Carabinieri* e *Orgoglio*.

**ELISABETTA FLUMERI
GABRIELLA GIACOMETTI**

**L'AMORE
È... UN LIBRO
DI RICETTE**

Sperling & Kupfer

Nota delle autrici

Come nelle nostre storie, anche nella vita vera un incontro può cambiare tutto.

Gab faceva l'attrice in teatro. Io, Ely, scrivevo articoli di storia per l'università. Scopriammo che ci univa la passione per le commedie d'amore. Fu così che nacque il primo libro per la collana *Intimità: Un sogno di cristallo*.

Non che sia stato così facile! Prima di quel momento, le porte in faccia sono state parecchie!

Ma noi non abbiamo mollato. E da allora non ci siamo più fermate: insieme abbiamo scritto fotoromanzi, articoli per riviste femminili e per ragazzi, guide per gli Oscar Mondadori, fumetti... e, ancora, pubblicità, radio e televisione con tante fiction. Per poi tornare al nostro grande e antico amore: la commedia romantica.

Ce lo lasciate dire? Siamo una «premiata ditta» doc, nella vita e nel lavoro.

Sì, perché intanto sono arrivati, nell'ordine, gatti, fidanzati diventati mariti, figli e cani... e noi eravamo lì che passavamo dalla macchina da scrivere al PC, ci stringevamo per far posto ai nuovi arrivati, smettevamo di fumare, poi ci allargavamo di nuovo e ricominciavamo a fumare...

Mentre Gab cucinava e sperimentava ricette...

...prima di tutto su Ely!

La cavia per eccellenza! Scherzo... in realtà lei ha la vocazione all'ospitalità e il suo modo per accogliere e coccolare gli amici è di farlo anche attraverso il cibo...

...proprio come fa la nostra protagonista, Margherita, nel romanzo L'amore è un bacio di dama, che, cuoca per amore e per passione, attraverso i suoi superlativi manicaretti insegnerà al suo algido e sexy datore di lavoro che è possibile amare.

Naturalmente ogni ricetta che troverete in questo ebook fa parte del libro e dei momenti importanti della storia di Margherita e di Nicola. Un itinerario d'amore... tutto da gustare.

Ma le ricette davvero speciali, compreso il menu dell'amore, le troverete in appendice al romanzo...

...occhio soprattutto a quella dei baci di dama: vi assicuro che alla fine ho imparato anch'io a prepararli e che sono un successo garantito!

Con l'augurio che possiate assaporare la storia e le nostre ricette, un saluto affettuoso da

ELY & GAB

Indice delle ricette

Aragosta court-bouillon
Berlingozzi
Biscotti alle mandorle
Brigidini
Carpaccio d'orata
Carpaccio di cernia
Carpaccio di ricciola
Carpaccio di salmone
Carpaccio di tonno
Cecina
Charlotte all'ananas
Cocktail di gamberetti e avocado
Crema di burro
Crema di fave
Crema mascarpone
Crema pasticciera
Crostata ai lamponi
Crostata di crema e ananas
Crostini al miele
Fagioli e polpa di granchio
Fragole irresistibili
Frittelle di bianchetti
Fusilli con cavolo nero
Gamberoni court-bouillon
Ganache al cioccolato
Gnudi
Île flottante
Insalata ai 5 cereali
Involtini di prugne
Latte alla portoghese
Linguine cozze e fiori
Melanzane ripiene
Mele meringate
Mele meringate (variante)
Mistero alle fragole
Parmigiana di zucchine
Pâté alla senape e menta
Pesce finto

Pesto alla genovese
Pici alla trapanese
Pizzelle
Pizzelle fantasiose
Polpo e patate
Ricci al cioccolato
Salmone allo zenzero
Salsa di pomodoro e basilico
Sformato di zucchine e carote
Spaghetti alla chitarra vongole e gamberi
Spiedini di frutta
Taboulé alla menta
Tartellette con ricotta
Tartufini di cioccolato
Tentazione agli asparagi
Tiramisù alle ciliegie
Torretta di melanzane
Torta all'uva
Torta amalfitana alle pere
Torta americana
Torta Barbie
Torta campo di calcio
Torta cioccolato e arancia
Tronchetto ai frutti di bosco

Aragosta court-bouillon

INGREDIENTI (PER 2 PERSONE)

1 aragosta grande
2 cucchiaini di aceto
2 foglie di alloro
1 carota
1 cipolla
1 limone non trattato
1 gambo di sedano
1 rametto di timo
½ bicchiere di vino bianco
sale q.b.
prezzemolo

PREPARAZIONE

Mettere in una pentola capiente l'acqua, il sale, gli odori, la carota, la scorza del limone e l'aceto. Portare a ebollizione e lasciare cuocere per 20 minuti, poi aggiungere il vino bianco. Non appena il bollore riprende buttarci dentro l'aragosta (ahimè deve essere viva!) e lessarla per 25 minuti a fuoco dolce. Poi lasciarla raffreddare nel suo brodo. Solo una volta fredda, scolarla e dividerla in due parti partendo dalla testa. Eliminare la sacca nera della sabbia che si trova nella testa e il budellino amaro nella coda. Togliere la carne, tagliarla a fette e riporla nel suo guscio, riempiendo la testa con ciuffi di prezzemolo.

Berlingozzi

INGREDIENTI (PER 6-8 PERSONE)

330 g di farina

300 g di zucchero

½ bustina di lievito

1 pizzico di semi di anice macinati finemente

4 uova

latte q.b.

burro q.b.

PREPARAZIONE

Su una spianatoia fare una fontana con la farina, lo zucchero, il lievito e i semi di anice. A parte sbattere due uova e due tuorli (tenendo da parte l'albume), versarli al centro della fontana e lavorare con le mani fino a ottenere una pasta morbida ed elastica. Qualora risultasse troppo dura aggiungere qualche cucchiaio di latte. Dividerla in piccole porzioni della dimensione di un uovo con le quali, facendo ruotare la pasta intorno a un dito, si formeranno delle piccole ciambelle. Disporre i berlingozzi ottenuti su una placca da forno imburata, spennellarli con dell'albume e metterli a cuocere nel forno caldo a 190 °C fino a quando non saranno ben dorati.

Biscotti alle mandorle

INGREDIENTI (PER 6-8 PERSONE)

1 tuorlo

200 g di burro

200 g di farina 00

200 g di mandorle

120 g di zucchero

100 g di cioccolato fondente tritato

PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 180 °C. Versare a fontana la farina setacciata, unire le mandorle e lo zucchero, poi al centro il tuorlo e il burro a temperatura ambiente tagliato a dadini. Amalgamare gli ingredienti e aggiungere poco alla volta il cioccolato. Continuare a lavorare la pasta fino a quando non risulterà un composto omogeneo. Fare una palla e lasciarla riposare in frigorifero, avvolta in un canovaccio, per un'ora. Dopo, stenderla e tagliarla con gli appositi stampini. Infornare i biscotti per 50 minuti.

Brigidini

INGREDIENTI (PER 6-8 PERSONE)

300 g di farina bianca

150 g di zucchero

1 cucchiaio e ½ d'olio d'oliva

5 uova

1 cucchiaino di semi di anice

1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Prendere le uova e sbatterle fin quando non diventano belle schiumose, a questo punto aggiungere lo zucchero, i semi d'anice e lavorare il composto, aggiungendo poco alla volta la farina, il pizzico di sale e l'olio. Continuare a lavorarlo con le mani per almeno 15 minuti. Quando risulterà sodo e ben compatto coprirlo con un canovaccio e lasciarlo riposare per una mezz'ora. Formare poi delle piccole palline, non più grandi di una nocciola, e con l'aiuto del matterello stenderle a una a una per adagiarle su una piastra da forno ben unta. Lasciare cuocere in forno a 180 °C per 15 minuti circa. I brigidini saranno pronti quando saranno ben dorati. Sfornare e far raffreddare prima di servire.

Carpaccio d'orata

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

350 g di filetti di orata

1 arancia

80 g di gherigli di noce

1 cucchiaio di aceto balsamico

3 cucchiaini d'olio

timo q.b.

sale

pepe bianco

PREPARAZIONE

Sbucciare l'arancia eliminando la parte bianca e le pellicine facendo attenzione a lasciare gli spicchi intatti. Tritare le noci, poi sistemare su un piatto i filetti d'orata tagliati a carpaccio ricoprendoli con le noci e una spolverata di timo. Con l'aiuto di una frusta, emulsionare l'aceto con un pizzico di sale, una spolverata di pepe bianco e l'olio. Condire il pesce e servire subito.

Carpaccio di cernia

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

400 g di cernia

2 lime

1 cipolla bianca

peperoncino

olio extravergine d'oliva q.b.

sale

PREPARAZIONE

Sfilettare la cernia, avvolgerla nella carta velina e batterla delicatamente con l'aiuto di un batticarne. Preparare un'emulsione con olio, il succo dei lime, il peperoncino e la cipolla frullata. Sistemare la cernia in un piatto da portata e versarci sopra l'emulsione, dopo averla aggiustata di sale. Lasciare riposare in frigorifero.

Carpaccio di ricciola

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

500 g di ricciola freschissima

olio extravergine d'oliva q.b.

2 limoni

cipolla

prezzemolo

sale

pepe

PREPARAZIONE

Sfilettare la ricciola, preparare un trito con prezzemolo e cipolla tagliati finissimi, aggiungere una spruzzata di pepe, salare e condire con l'olio extravergine d'oliva e il succo dei limoni filtrato. Mescolare tutto e lasciare riposare in frigorifero almeno tre ore prima di servire in tavola.

Carpaccio di salmone

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

250 g di salmone fresco

2 arance non trattate

pepe verde

2 cucchiaini di erba cipollina

sale q.b.

pepe q.b.

olio d'oliva

PREPARAZIONE

Sfilettare il salmone e stenderlo in una pirofila. A parte spremere un'arancia e passare al colino il succo. Emulsionarlo poi con l'olio d'oliva sbattendolo energicamente in una ciotola. Tagliare finemente l'erba cipollina e aggiungerla alla salsa con il sale e il pepe. Versare il tutto sul salmone mettendolo poi a riposare in frigorifero. Servirlo con fette di pane abbrustolito e fettine d'arancia.

Carpaccio di tonno

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

*250 g di tonno fresco
succo di 1 limone
prezzemolo fresco
pepe nero in grani
olio extravergine d'oliva q.b.*

PREPARAZIONE

Sfilettare il tonno così da ottenere fettine da due o tre millimetri ciascuna, adagiarle su un piatto da portata, spruzzarle con il succo del limone, l'olio extravergine d'oliva e il prezzemolo tagliato finemente. Qualche grano di pepe arricchirà il sapore. Lasciarlo marinare in frigorifero.

Cecina

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

1 tazza d'acqua
1 tazza di farina di ceci
sale q.b.
pepe q.b.
olio q.b.

PREPARAZIONE

In un recipiente capiente versare la farina passata al setaccio, aggiungere un pizzico di sale e diluire piano piano con l'acqua tiepida, avendo cura che non si formino grumi. Lasciar riposare il composto almeno 2 ore (meglio se una notte intera!). Schiumare la superficie, aggiungere l'olio in abbondanza e infornarla dopo averla disposta in una teglia bassa, preferibilmente di rame, altrimenti va bene anche l'alluminio. È buona calda con una spruzzata di pepe nero macinato al momento. Ottima anche con i salumi.

Charlotte all'ananas

INGREDIENTI (PER 6-8 PERSONE)

500 g di ananas sciroppato
200 g di savoiardi
1 bustina di gelatina
2 tuorli
60 g di zucchero
125 ml di succo d'ananas
2 cucchiaini di succo di limone non trattato
250 ml di panna montata

PREPARAZIONE

Scolare le fette di ananas tenendo da parte lo sciroppo e tagliarle a pezzettini lasciandone qualcuna intera per la guarnizione. Rivestire uno stampo ad anello del diametro di 22 cm con la carta oleata e posarlo su un piatto ricoperto anch'esso di carta oleata. Tagliare la punta dei savoiardi (da un solo lato in modo che stiano ben dritti!) della stessa altezza dello stampo e rivestire i lati. Riempire poi il resto dello stampo con i savoiardi rimasti, irrorandoli con lo sciroppo. Mettere la gelatina in un pentolino con l'acqua e lasciarla gonfiare per 15 minuti. Poi sbattere i rossi con lo zucchero, incorporarvi il succo di limone e quello d'ananas, e aggiungere la gelatina. Lasciare riposare la crema in frigorifero. Non appena inizierà a solidificarsi, aggiungere l'ananas tagliata a pezzetti e incorporare, delicatamente, la panna montata. Versare il tutto sopra i savoiardi e mettere la torta a indurire in frigorifero. Togliere infine lo stampo ad anello, la carta oleata e guarnire il dolce con le fette di ananas rimaste.