Sapori rari - Autografato

Al mio caro e vecchio amico Anton,

Non potrò mai dimenticare l'ospitalità con la quale tu e tutta la famiglia Virane mi avete accolto quando ho visitato High Rock tanti anni fa. Eravamo entrambi giovani, impulsivi e avventati, e sono stati tempi pericolosi per noi tutti. Ma già allora sapevamo, come ne siamo certi oggi, che il nostro campo di battaglia è la cucina. La nostra spada, il mestolo. Il nostro nemico, la fame.

E ora, grazie alla tua guida e alla tua amicizia, posso condividere il nostro amore per la cucina bretone con tutte le terre di Tamriel. Perché questo libro non è solo una raccolta di ricette, ma la summa del mio lavoro di una mia vita, e una testimonianza del potere della passione.

Il tuo amico di gozzoviglie,

il Gourmet

Sapori rari

di

il Gourmet

Congratulazioni!

Aprendo questo volume hai mosso il primo passo di un'avventura davvero epica, un viaggio attraverso il vasto paesaggio del cibo bretone e della sua miriade di letizie e meraviglie. Esplorerete profumi, sapori e consistenze così squisite che non vi sembreranno possibili. E invece lo sono!

Di certo, seguendo le ricette accuratamente selezionate presenti in questo ricettario, potrai preparare piatti straordinari con banale facilità, tanto che le persone che ti circondano ti accuseranno di stregoneria. Ma l'unica magia è quella che risiede nel tuo cuore, la passione che hai nel creare prelibatezze e cibi sbalorditivi che possono essere preparati con estrema facilità e gustati all'infinito.

Inizia da qui, e un giorno anche tu potrai diventare un Gourmet!

Soufflé solare

Ingredienti

- 2 once e 1/2 di formaggio vaccino
- 1 oncia di burro
- 1 oncia di farina
- 9 once di latte
- Un pizzico di sale
- Un pizzico di pepe
- Una tazza di noce moscata tritata

Ricetta

- Accendi il fuoco, fino a ottenere una fiamma moderata.

- Grattugia il formaggio in scaglie sottili facendo scorrere un pugnale elfico ben affilato sulla forma.

- Separa il tuorlo dall'albume, e monta a neve i bianchi.

- Inizia la preparazione della rinomata salsa Raggio di sole: sciogli il burro e aggiungi la farina, mescolando continuamente finché il composto non sarà ben amalgamato. Cuoci la mistura a fuoco lento e iniziare a versare lentamente il latte. È fondamentale non smettere di mescolare! Continua così per dieci minuti, finché il composto si addensa. Allora, e solo allora, la salsa Raggio di sole può essere considerata pronta.

- Aggiungi sale, pepe e noce moscata e togli dal fuoco.

- Aggiungi il formaggio grattugiato e poi i tuorli d'uovo. Mescola bene fino ad amalgamare completamente. Poi, aggiungi delicatamente gli albumi con un cucchiaio di legno di noce intagliato.

- Versa lentamente il composto in quattro cocci di pietra per soufflé, riempiendoli fino all'orlo.

- Inforna i cocci a temperatura moderata e chiudi lo sportello! Tieni chiuso per 25 minuti, o i tuoi deliziosi soli cresceranno solo per poi appiattirsi e sprofondare nell'abisso del forno.

- Sforna dopo 25 minuti e servi immediatamente.

Ammira lo splendore del sole, e il sapore squisito del soufflé solare!

Potage le Magnifique

Ingredienti

- 4 tazze di brodo di pollo
- 4 tazze di brodo di manzo
- 2 once e 1/2 di burro
- 1 caraffa di legno di farina
- 1 tazza di carote a dadini
- 1/2 tazza di cipolle a dadini

Ricetta

- Accendi un fuoco e ottieni una fiamma bassa.

- Versa tutti gli ingredienti in un pentolone.

- Mescola vigorosamente!

- Quando è caldo, versa immediatamente in ciotole di terracotta.

Ammira il piatto forte del Gourmet: il Potage le Magnifique!

Ma aspetta. So cosa ti stai chiedendo. "Tutto qui? Non c'è altro? Qual è il segreto del Gourmet?"

Ti aspettavi davvero che avrei rivelato così il segreto del mio piatto più popolare? Orbene, indovina? Lo farò! Perché il segreto, amico mio, sei TU! Proprio così, il Potage le Magnifique è delizioso e straordinario. Usando solo i semplici ingredienti di cui sopra preparerai una zuppa nutriente e deliziosa. Ma per rendere il Potage le Magnifique davvero magnifico, ci vuole la fantasia di un cuoco veramente ispirato. Possiedi questo dono?

Ho servito ciotole di Potage le Magnifique che hanno fatto piangere di gioia uomini grandi e grossi. Riesci a indovinare che cosa ho aggiunto? Puoi creare... la magia?

Sapori rari - Autografato

FormId	skyrim.esm:06851B
Owning plugin	skyrim.esm
Local FormId	06851B
Editor ID	DB08Cookbook
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook01
Value (gold)	30
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	2
Leveled lists	0
Scripts	0

© Bethesda Softworks LLC and the authors of the mods in the load order.
Exported and generated with SkyrimSourceExporter.