Sapori rari

Sapori rari

del

Gourmet

ongratulazioni!

Aprendo questo volume avete compiuto il vostro primo passo in un viaggio veramente epico, un viaggio attraverso il vasto panorama del cibo bretone e la sua miriade di gioie e meraviglie. Scoprirete profumi, sapori e composti talmente squisiti da non sembrare veri. Ma eccome se lo sono!

Infatti, seguendo le ricette accuratamente selezionate di questo ricettario, preparerete piatti straordinari con una facilità tale che chi vi osserva vi accuserà di stregoneria. Ma l'unica magia è quella che esiste nel vostro cuore, la passione di creare composizioni incredibili e deliziose, facili da cucinare e da assaporare all'infinito.

Iniziate qui e, un giorno, anche voi potrete fregiarvi del titolo di... Gourmet!

Soufflé solare

Ingredienti

- 2 once e mezzo 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

Preparazione

- Accendete il fuoco della stufa e fate raggiungere una temperatura moderata.

- Grattugiate il formaggio in scaglie sottili facendo scorrere un pugnale elfico affilato sopra la forma.

- Separate gli albumi delle uova dai tuorli e sbatteteli vigorosamente fino a renderli spumosi.

- Iniziate a preparare la salsa Raggio di sole: sciogliete il burro e aggiungete la farina mentre mescolate continuamente fino ad amalgamare bene. Fate andare l'impasto a fuoco lento e aggiungete gradualmente il latte. È fondamentale non smettere di mescolare! Proseguite così finché l'impasto non si addensa. Allora, e solo allora, la salsa Raggio di sole può considerarsi pronta.

- Aggiungete il sale, il pepe, la noce moscata e togliete dal fuoco.

- Aggiungete il formaggio grattugiato e poi i tuorli d'uovo. Mescolate bene fino ad amalgamare completamente l'impasto. Dopodiché, aggiungete lentamente gli albumi delle uova con un cucchiaio di legno di noce intagliato.

- Delicatamente versate il tutto in quattro terrine di pietra da soufflé, riempiendole quasi (ma non del tutto!) fino all'orlo.

- Mettete le terrine in forno a temperatura moderata e chiudete lo sportello! Tenete chiuso per 25 minuti o i vostri squisiti soufflé lieviteranno per poi sgonfiarsi negli abissi del forno.

- Sfornate dopo una mezz'ora e servite immediatamente.

Ammirate la lucentezza del sole e lo squisito sapore del soufflé solare!

Potage le Magnifique

Ingredienti

- 4 tazze di brodo di pollo
- 4 tazze di brodo di carne
- 2 once e mezzo di burro

- 1 caraffa di farina
- 1 tazza di carote tagliate a dadini
- 1/2 tazza di cipolle tagliate a dadini

Preparazione

- Attizzate le fiamme della brace senza arrivare al fuoco vivo.

- Mettete tutti gli ingredienti in una pentola da zuppa di grandi dimensioni.

- Mescolate vigorosamente!

- Una volta caldo, versate immediatamente in ciotole di terracotta da zuppa!

- Ammirate il piatto migliore del Gourmet: il Potage le Magnifique!

Fermi tutti, so cosa state pensando: "Finito? È tutto qui? Qual è il segreto del Gourmet?"

Credevate veramente che avrei svelato il segreto del mio piatto più popolare? Be', sapete cosa vi dico? Credevate bene! Perché il segreto, amici miei, siete voi! Esatto, il Potage le Magnifique è delizioso e straordinario. Usando soltanto gli ingredienti indicati, creerete una zuppa tanto gustosa quanto genuina. Ma per rendere il potage veramente "magnifique" è necessaria l'immaginazione di un cuoco davvero ispirato. Sarete all'altezza?

Ho servito scodelle di Potage le Magnifique che hanno fatto piangere uomini adulti di gioia. Sapete indovinare cosa ho aggiunto? Saprete ricreare... la magia?

Sapori rari

FormId	skyrim.esm:09F267
Owning plugin	skyrim.esm
Local FormId	09F267
Editor ID	Book1CheapUncommonTaste
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook03a
Value (gold)	3
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	1208
Leveled lists	12
Scripts	0

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