

Nunzio Saviano

FOOD BLOGGER

CON
3
RICETTE
BONUS DEL
MAITRE
PÂTISSIER
RAFFAELE
DEL GIUDICE



L'Autunno in Tavola

(Seconda edizione 2024)

12 Facili Ricette Autunnali

Nunzio Saviano

INDICE

03. L'Autore

05.. Uovo Croccante pecorino cardoncelli e
puntarelle

06. Polpo ubbriaco

07. Panna cotta salsiccia e friarielli

10. Lasagna zucca maialino e funghi pioppini

11. Genovese di mare

12. Paccheri ragù (bianco) di cinghiale e porcini

15. Filetto di maiale con riduzione di primitivo e mele

16. Filetto di dentice vellutata di zucca e confettura di
peperoncino

17. Pollo in umido

20. Tentazione d'autunno

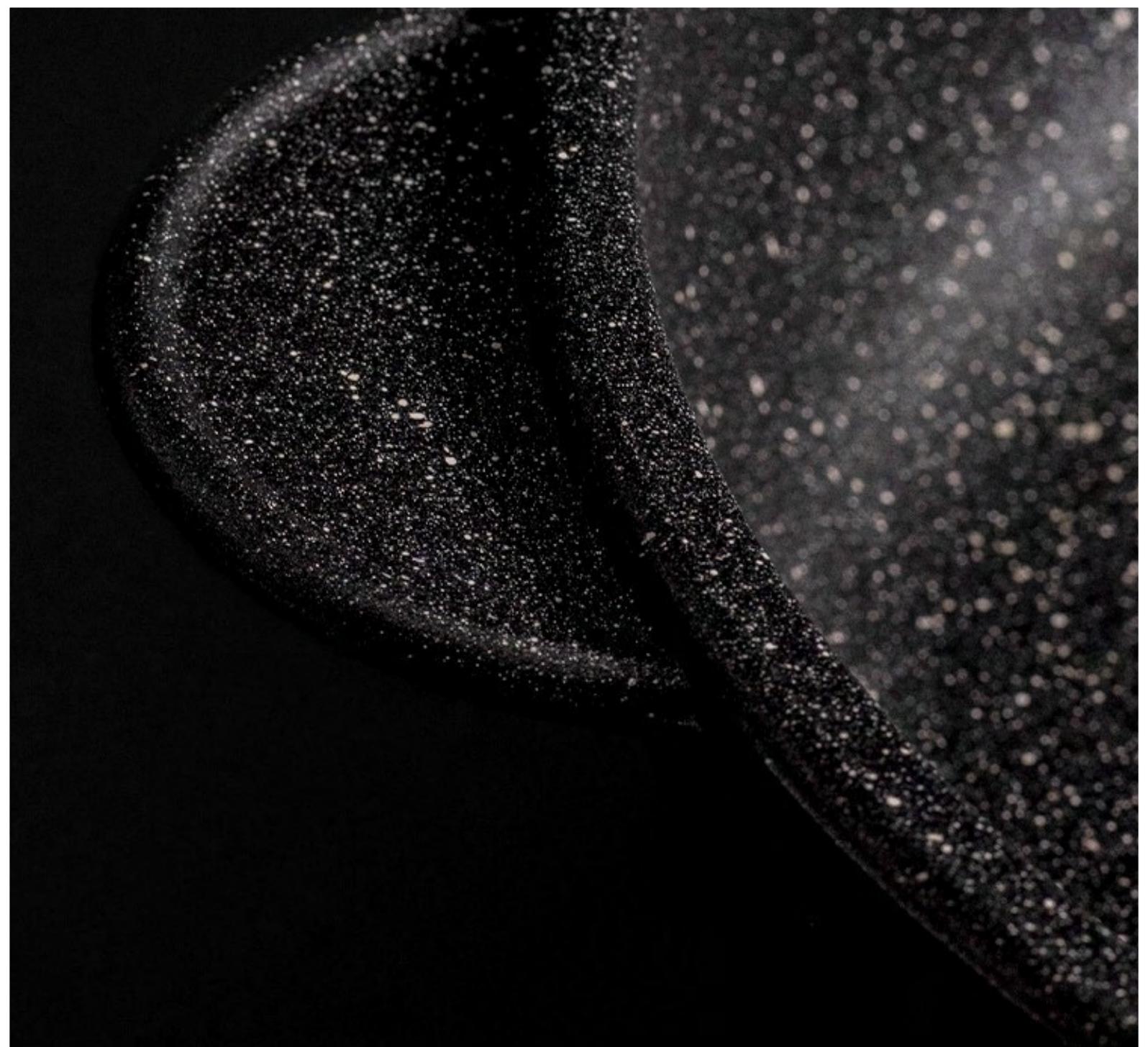
21. Castagnamela Incantata

22. Soffice Noce e Cacao

23. Raffaele Del Giudice Maitre Pâtissier

25. Partnership



- 
- ✓ Non si graffia
 - ✓ Non brucia
 - ✓ Non scolorisce



L'AUTORE

Nunzio Saviano

Cucino per esprimere ciò che le parole non possono dire, perché credo che un piatto possa nutrire l'anima tanto quanto il corpo. Come le foglie che cadono e danzano nel vento, anche i sapori d'autunno si mescolano per creare armonie avvolgenti. Ogni zuppa calda e ogni spezia profumata raccontano il calore di questa stagione, portando con sé il conforto dei momenti più semplici



Sono nato e cresciuto ai piedi del Monte Somma, in una terra ricca di storia e sapori autentici. Fin da bambino ho imparato a riconoscere l'essenza genuina dei prodotti locali e a preservare le tradizioni culinarie tramandate di generazione in generazione. Per me, cucinare non è solo preparare un pasto, ma un viaggio emozionale e creativo, in cui tradizione e innovazione si incontrano.

Ogni volta che mescolo ingredienti e creo un nuovo piatto, metto il cuore e l'anima, cercando di trasmettere, attraverso sapori e profumi, la storia della mia terra, reinterpretandola con uno sguardo moderno. È il mio modo di onorare le radici che mi hanno plasmato e, allo stesso tempo, di esplorare nuove frontiere della cucina. Benvenuti nella mia cucina, dove ogni piatto è un pezzo del mio cuore, una storia che si rinnova con creatività e passione.

ANTIPASTI

Gli antipasti aprono il viaggio tra i sapori autunnali, celebrando ingredienti come funghi, friarielli e zucche. Ogni ricetta porta in tavola il calore e i profumi tipici della stagione, offrendo un'accogliente introduzione al menu



Uovo Croccante pecorino cardoncelli e puntarelle e lime



PREP. 20 MIN COTT. 15 MIN

PERS. 4



INGREDIENTI

- 5 uova fresche
- q.b. pane panko
- q.b. farina
- 300 gr funghi cardoncelli
- 1 spicchio d'aglio
- 100 ml panna fresca
- 100 gr pecorino
- 150 gr puntarelle
- 1 lime
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. Olio EVO
- q.b. olio di semi

PROCEDIMENTO

1. Puliamo bene i funghi cardoncelli e tagliamoli. Mettiamo un giro di olio EVO in una padella e aggiungiamo uno spicchio d'aglio, facendolo imbiondire.
2. Quando l'aglio sarà dorato, uniamo i funghi. Facciamo rosolare per 5 minuti, poi regoliamo di sale e pepe.
3. Facciamo cuocere 4 uova in acqua bollente per 5 minuti precisi. È importante rispettare il tempo di cottura.
4. Passati i 5 minuti, togliamo le uova dalla pentola e immergiamole in acqua e ghiaccio per fermare la cottura. Dopo un paio di minuti, sgusciamo delicatamente le uova, facendo attenzione a non romperle.
5. Sbattiamo l'uovo avanzato con un pizzico di sale e iniziamo a impanare le altre uova, passandole prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto, ed infine nel pane grattugiato.
6. Friggiamo le uova per un minuto in olio di semi a 185°C.
7. In un pentolino, riscaldiamo la panna e aggiungiamo il pecorino grattugiato e il pepe. Mescoliamo fino a quando il pecorino sarà completamente sciolto.
8. Puliamo e laviamo le puntarelle, poi condiamole con il succo dei tre limequat (o limone, lime), sale, pepe, e olio EVO.
9. Impiattiamo mettendo sul fondo del piatto la fonduta di pecorino, poi aggiungiamo l'uovo, i funghi e infine le puntarelle.

Polpo Ubriaco

INGREDIENTI

- 1 kg polpo
- 500 ml vino rosso
- 1 spicchio d'aglio
- q.b. olio EVO
- q.b. sale
- q.b. peperoncino
- q.b. prezzemolo
- 4 foglie di alloro



PREP. 20 MIN



COT. T 40 MIN



PERS. 4

NOTE

In questa ricetta, la scelta del vino diventa un elemento determinante per esaltare il gusto finale del piatto. Un vino di buona struttura e qualità contribuirà a intensificare i sapori del polpo e a bilanciare gli aromi degli altri ingredienti.

Procedimento

1. Puliamo il polpo e tagliamolo a pezzetti non troppo grandi, in modo da agevolare i tempi di cottura.
2. In una padella capiente, facciamo imbiondire uno spicchio d'aglio con olio EVO, qualche foglia di alloro e il peperoncino.
3. Quando l'aglio sarà dorato, aggiungiamo il polpo e lasciamolo rosolare per qualche istante.
4. Uniamo il vino e il prezzemolo tritato, facendo evaporare la parte alcolica.
5. Abbassiamo la fiamma, copriamo e lasciamo cuocere per circa 45 minuti, finché il polpo non diventerà tenero. Se il fondo dovesse restringersi troppo, aggiungiamo un po' d'acqua.



PREP. 5 MIN



COTT. 15 MIN



PERS. 4

Panna cotta salsiccia e friarielli



INGREDIENTI

- 250 gr friarielli alla napoletana
- 200 ml panna fresca
- 200 ml latte
- 80 gr parmigiano
- 2 salsicce
- 12 gr gelatina in fogli
- q.b. sale
- q.b. olio EVO
- q.b. pepe

PROCEDIMENTO

1. Iniziamo riscaldando i friarielli alla napoletana in una padella, aggiungendo un filo d'olio EVO. Con un mixer ad immersione, frulliamoli insieme a un po' di olio EVO fino ad ottenere una crema.
2. Nel frattempo, togliamo le salsicce dalle budella, sbricioliamole e rosoliamole nella stessa padella. Una volta cotte, mettiamole da parte.
3. Mettiamo la gelatina in ammollo in un recipiente con acqua fredda per almeno 10 minuti.
4. In un pentolino, riscaldiamo il latte, la panna e il parmigiano grattugiato, lasciando sciogliere il formaggio senza portare ad ebollizione.
5. Quando il parmigiano sarà completamente sciolto, aggiungiamo la crema di friarielli, la salsiccia sbriciolata, e la gelatina ben strizzata. Regoliamo di sale e pepe e mescoliamo bene per sciogliere completamente la gelatina.
6. Distribuiamo il composto negli stampini e lasciamo riposare in frigo per almeno 4 ore.

FRIARIELLI

alla Napoletana



AGRI DIS

Friarielli alla Napoletana

Specialità di Friarielli per la Pizza Napoletana

LOTTO: FN110520



PRIMI PIATTI

I primi piatti sono il cuore della cucina autunnale, un mix di sapori intensi e avvolgenti. In questa sezione, troverai ricette che esaltano i prodotti della stagione: funghi, zucca, castagne e tartufi. Ogni piatto è pensato per portare in tavola la ricchezza e il calore dell'autunno, trasformando gli ingredienti in un'esperienza unica e confortante.



Lasagna zucca maialino e funghi pioppini



PREP. 1 ORA



COTT. 45 MIN



PERS. 4

INGREDIENTI

- 500gr sfoglia pasta all'uovo
- 500 gr besciamella
- 500 gr macinato di maialino
- 1 kg zucca
- 300 gr funghi pioppini
- q.b trito di sedano carota e cipolla
- 1 mazzetto aromatico
- 1 bicchiere di vino bianco
- q.b. parmigiano
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio EVO

PROCEDIMENTO

1. Tagliamo la zucca a pezzetti e soffriggiamo in olio EVO con sedano, carota, cipolla, maggiorana e alloro. Aggiungiamo la zucca e un bicchiere d'acqua, cuociamo per 20 minuti finché diventa morbida. Frulliamo con parmigiano e la besciamella per ottenere una crema, tenendone da parte un po' senza besciamella.
2. Rosoliamo il macinato di maialino in olio con sedano, carota e cipolla, sfumiamo con vino bianco, aggiungiamo i funghi pioppini e cuociamo per 20 minuti.
3. Se usiamo pasta all'uovo fatta in casa, sbollentiamola per 2 minuti in acqua salata e olio in modo che non si attacchi.
4. Nella teglia, alterniamo strati di sfoglia, crema di zucca, macinato e parmigiano. Terminiamo con crema di zucca e parmigiano. Inforniamo a 180°C per 15 minuti.

GENOVESE DI MARE



PREP. 15 MIN



COTT. 3,30 ORE



PERS. 4

INGREDIENTI

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 320 gr di ziti o pacchetti | <input type="checkbox"/> 1 polpo medio | <input type="checkbox"/> q.b sale |
| <input type="checkbox"/> 1,5 kg di cipolle ramate | <input type="checkbox"/> 1 kg cozze | <input type="checkbox"/> q.b. pepe |
| <input type="checkbox"/> q.b trito sedano carote e cipolle | <input type="checkbox"/> 500 gr vongole veraci | <input type="checkbox"/> q.b. prezzemolo |
| | <input type="checkbox"/> 3 foglie di alloro | <input type="checkbox"/> q.b. olio EVO |

PROCEDIMENTO

1. frattempo, affettiamo le cipolle e tritiamo carote e sedano. Leghiamo il sedano, prezzemolo e alloro con spago da cucina per fare un mazzetto odoroso.
2. In una pentola capiente, scaldiamo olio EVO, aggiungiamo cipolle, sedano, carota, e il mazzetto odoroso. Saliamo, copriamo e cuociamo a fuoco basso per 2 ore, mescolando ogni tanto (le cipolle rilasceranno il liquido necessario).
3. Tagliamo il polpo a pezzi e uniamolo alle cipolle. Cuociamo ancora con il coperchio, controllando il liquido. Dopo 2 ore, alziamo la fiamma e sfumiamo con l'acqua di cottura del polpo, continuando la cottura senza coperchio per 1 ora, aggiungendo brodo di polpo se necessario.
4. Nel frattempo, facciamo aprire le vongole e cozze, sgusciamole e uniamole alla genovese. Aggiustiamo di sale e pepe.
5. Cuociamo la pasta in acqua salata, scoliamola al dente e trasferiamola nella padella con la genovese, amalgamando con l'acqua di cottura della pasta.



Paccheri ragù (bianco) di cinghiale e porcini



PREP 5 MIN



COTT. 15 MIN



PERS. 4

INGREDIENTI

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 350 gr Paccheri | <input type="checkbox"/> q.n. trito sedano carote e cipolle |
| <input type="checkbox"/> 1 kg polpa di cinghiale | <input type="checkbox"/> 1 mazzetto aromatico |
| <input type="checkbox"/> 500 gr demi glace di porcini | <input type="checkbox"/> q.b..sale |
| <input type="checkbox"/> 2 funghi porcini | <input type="checkbox"/> q.b. pepe |

PROCEDIMENTO

1. Puliamo i porcini e tagliamoli a pezzetti e prepariamo il nostro trito di sedano carota e cipolla
2. nella nostra padella aggiungiamo un generoso giro di olio EVO uniamo il sedano la carota e la cipolla, i porcini e il mazzetto aromatico che ci siamo precedentemente preparato e le facce di ginepro a fiamma alta, e lasciamo rosolare il tutto
3. Aggiungiamo la nostra carne di cinghiale e facciamo cuocere per qualche minuto a fiamma alta
4. aggiungiamo il brodo vegetale caldo, saliamo e facciamo cuocere con il coperchio socchiuso a fiamma molto dolce fino a che il brodo non si sarà ristretto e la carne avrà una consistenza morbida,
5. quando il nostro ragù di cinghiale e porcini sarà quasi pronto mettiamo una pentola con l'acqua della pasta sul fuoco, e quando arriva a bollore saliamo e caliamo i paccheri
6. nel frattempo uniamo al ragu di cinghiale la nostra demi glace di porcini e amalgamiamo con un poco di acqua di cottura
7. quando i paccheri saranno al dente trasferiamoli nella padella con il ragù e completiamo la cottura aiutandoci all'occorrenza con l'acqua di cottura della pasta
8. alla fine mantechiamo un un abbondante spolverata di parmigiano e serviamo




PIETRELLA®

SECONDI PIATTI

I secondi piatti rappresentano l'anima della cucina autunnale, un'esplosione di sapori ricchi e profondi. In questa sezione, troverai ricette che celebrano la carne, il pesce e i prodotti della terra tipici di questa stagione.

Ogni piatto è pensato per portare in tavola l'essenza dell'autunno, offrendo un'esperienza culinaria intensa e appagante.



Filetto di maiale con riduzione di primitivo e crema di mele



PREP. 45 MIN



COTT. 45 MIN



PERS. 4

INGREDIENTI

- 500 ml Primitivo
- 15 gr zucchero
- 10 gr amido di mais
- 3 foglie di alloro
- 2 spocchi di aglio
- 3 mele golden
- 4 filetti di maiale
- q.b. olio evo
- q.b sale
- q.b. pepe
- 1 rametto di rosmari

PROCEDIMENTO

1. agliamo in quarti le mele, sbucciamole e rimuoviamo il torsolo. Mettiamo i pezzi di mela in una casseruola con un po' di brodo o acqua e aggiungiamo una foglia di alloro. Cuociamo a fuoco medio per circa 10-15 minuti finché le mele sono morbide. Togliamo dal fuoco, eliminiamo la foglia di alloro e frulliamo con un mixer a immersione fino a ottenere una crema liscia. Teniamo in caldo.
2. Nel frattempo, prepariamo la riduzione di Primitivo di Manduria. Sciogliamo lo zucchero in una pentola con un po' di vino e, una volta sciolto, aggiungiamo il resto del vino, una foglia di alloro e uno spicchio d'aglio. Portiamo a ebollizione e lasciamo cuocere finché il liquido si sarà ridotto della metà. Abbassiamo la fiamma, eliminiamo la foglia d'alloro e l'aglio, aggiungiamo la maizena sciolta in un po' d'acqua e riportiamo a ebollizione finché la consistenza non è di nostro gradimento. Spegliamo e teniamo in caldo.
3. Per i filetti di maiale, riscaldiamo bene una padella antiaderente. Nel frattempo, leghiamo i filetti con dello spago per mantenerne la forma durante la cottura e rosoliamoli su tutti i lati. Quando sono ben dorati, aggiungiamo un giro di olio EVO, l'aglio in camicia tagliato a metà e un rametto di rosmarino. Mettiamo in forno statico preriscaldato a 180°C e cuociamo per 12-15 minuti.
4. Quando i filetti sono pronti, impiattiamo mettendo il filetto al centro del piatto, ricoperto dalla riduzione di Primitivo di Manduria, con accanto la crema di mele.

Filetto di dentice vellutata di zucca e confettura di peperoncino



INGREDIENTI

- 4 filetti di dentice
- 80 gr semola rimacinata
- 1 limone
- 100 gr vellutata di zucca
- q.b. confettura di peperoncino
- q.b. olio EVO
- q.b. sale
- q.b. pepe

PROCEDIMENTO



PREP 5 MIN



COTT. 10 MIN



PERS. 4

1. Mescoliamo la semola con la scorza di limone grattugiata, un pizzico di pepe e sale. Passiamo i filetti di dentice lavati nella panatura, assicurandoci che aderisca bene da entrambi i lati.
2. Cuociamo i filetti impanati in una padella antiaderente con un giro di olio EVO, girandoli una sola volta per lato.
3. Verso la fine della cottura (circa 8 minuti), aggiungiamo il succo di limone e lasciamo addensare.
4. Nel frattempo, riscaldiamo la vellutata di zucca. Quando i filetti sono pronti, stendiamo la vellutata sul fondo del piatto, adagiamo sopra il dentice e disponiamo un po' di confettura di peperoncino su un lato.



POLLO IN UMIDO



PREP 5 MIN



COTT- 15 MIN



PERS. 4

INGREDIENTI

- 4 cosce di pollo
- 4 salsiccia
- 4 pomodorini
- 500 ml brodo di pollo o carne
- 150 gr di guanciale o lardo
- 1 spicchio d'aglio
- q.b. trito di sedano carote e cipolle
- q.b Olio EVO
- q.b. sale
- q.b. pepe

PROCEDIMENTO

1. Per prima cosa, prepariamo il fondo tritando finemente sedano, carota e cipolla. In una padella capiente, facciamo soffriggere il trito con un giro di olio EVO e l'aglio.
1. Quando il soffritto è pronto, aggiungiamo il pollo, la salsiccia (forando il budello con una forchetta), il guanciale tagliato a dadini, i pomodorini interi e il brodo di pollo o di carne. Copriamo con un coperchio e lasciamo cuocere per circa 30 minuti, controllando di tanto in tanto che il fondo non si asciughi troppo.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



SESTINI SAGHERA
Sestini & Dus
Olio
Extra Vergine
di Oliva
Italiano
ESTRATTO A FREDDO
Olio d'oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive
a solo primo straccio mediante
strumenti meccanici
100 Cl.

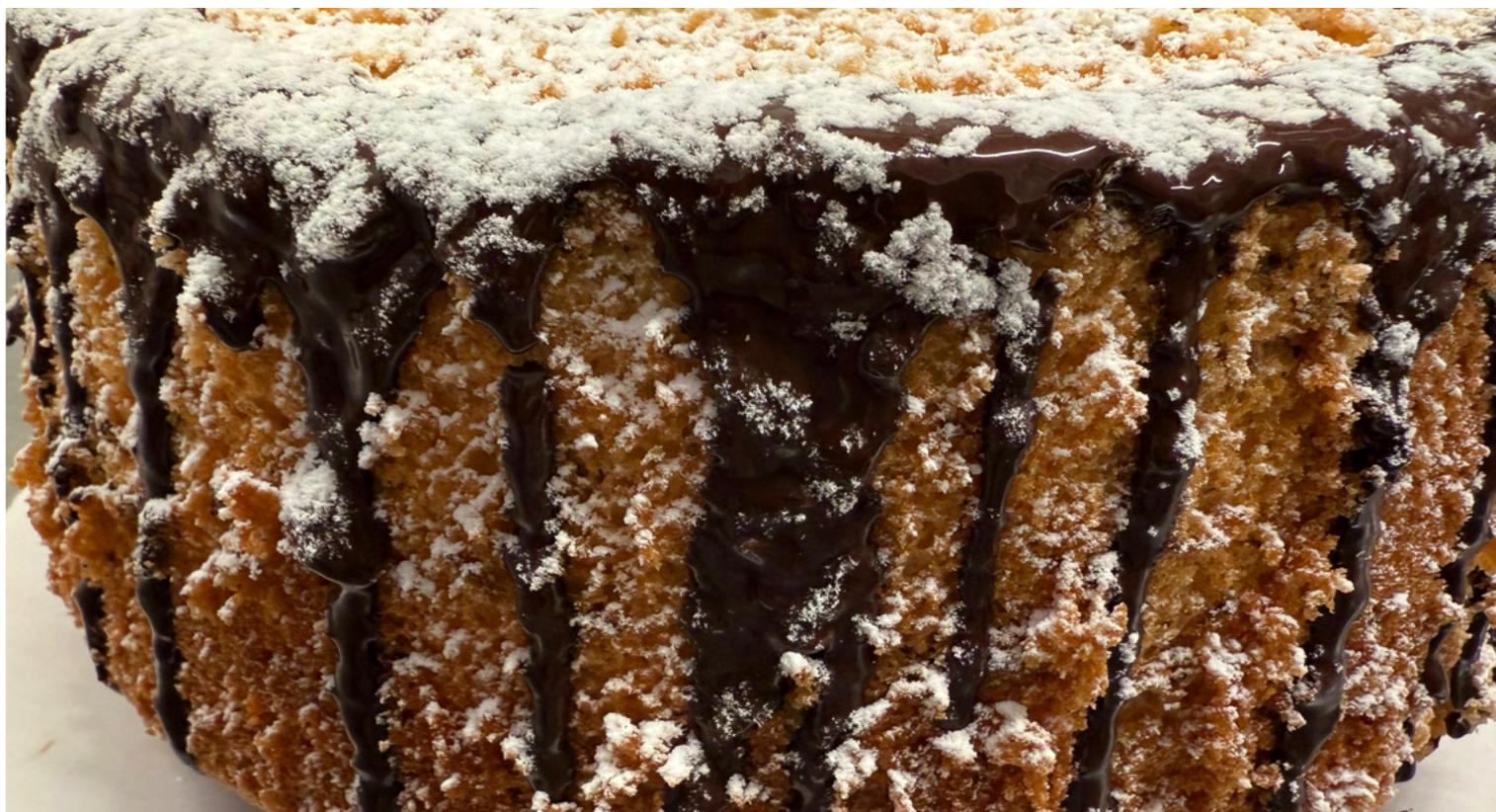


100% ITALIANO

I DOLCI

del: maitre pâtissier Raffaele Del Giudice

I dolci rappresentano la chiusura perfetta di un viaggio culinario autunnale, un momento di dolcezza che scalda il cuore. In questa sezione, il talentuoso *maitre pâtissier Raffaele Del Giudice*, rinomato per la sua creatività e maestria nell'arte della pasticceria, ci guida attraverso ricette che esaltano i sapori e i profumi della stagione. Ogni dolce è un'opera d'arte, frutto della sua esperienza e passione, pensata per rendere speciale ogni fine pasto e celebrare l'autunno in tutta la sua bontà.



TENTAZIONE D'AUTUNNO

INGREDIENTI



PREP. 45 MIN



COTT. 20 MIN



PERS. 4

- 400 gr farina 00
- 160gr nocciole tostate
- 80 gr cacao amaro in polvere
- 330 gr zucchero
- 250 gr burro
- 2 uova
- 2 gr sale
- 100 gr cioccolato fondente
- 100 ml panna fresca liquida
- 10 gr burro
- 250 ml di latte
- 2 tuorlo d'uovo
- 100 gr panna fresca
- 35 gr amido di mais
- 200 gr cioccolato fondente
- 3 gr estratto di vaniglia



PROCEDIMENTO

1. In una ciotola, mescoliamo la farina 00, la farina di nocciole, il cacao, lo zucchero e il sale. Aggiungiamo il burro freddo a cubetti e lavoriamo velocemente fino a ottenere un composto sabbioso. Uniamo il tuorlo e impastiamo fino a formare un impasto omogeneo. Avvolgiamo nella pellicola trasparente e lasciamo riposare in frigorifero per 30 minuti.
2. Stendiamo la frolla e foderiamo uno stampo da 18 cm di diametro. Bucherelliamo il fondo e cuociamo in bianco a 180°C per 12-15 minuti. Lasciamo raffreddare.
3. Nel frattempo, prepariamo la ganache al cioccolato. Scaldiamo la panna e, appena sfiora il bollore, togliamo dal fuoco e aggiungiamo il cioccolato fondente tritato. Mescoliamo fino a sciogliere il cioccolato, aggiungiamo il burro e lasciamo intiepidire.
4. Per la crema al cioccolato, scaldiamo il latte con l'estratto di vaniglia. A parte, sbattiamo il tuorlo con lo zucchero, aggiungiamo la maizena e mescoliamo bene. Versiamo il latte caldo sul composto di uova, rimettiamo tutto nel pentolino e cuociamo finché si addensa. Togliamo dal fuoco, aggiungiamo il cioccolato fondente e mescoliamo fino a scioglierlo. Lasciamo raffreddare.
5. Per assemblare la torta, versiamo la crema al cioccolato sulla base di frolla e livelliamo. Copriamo con la ganache e lasciamo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

CASTAGNAMELA INCANTATA



PREP. 2,5 ORE



COTT. 10 MIN



PERS. 4

INGREDIENTI

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> 80 gr farina di castagne | <input type="checkbox"/> 3 mele medie | <input type="checkbox"/> 50 ml acqua |
| <input type="checkbox"/> 50 gr farina 00 | <input type="checkbox"/> 50 gr zucchero di canna | <input type="checkbox"/> 200 gr crema pasticciera |
| <input type="checkbox"/> 100 gr zucchero | <input type="checkbox"/> Succo di 1/2 limone | <input type="checkbox"/> 100 ml di panna da montare |
| <input type="checkbox"/> 6 uova medie | <input type="checkbox"/> 8 gr cannella in polvere | |
| <input type="checkbox"/> 1 Pizzico di lievito in polvere | <input type="checkbox"/> 30 gr burro | |
| <input type="checkbox"/> 20 gr miele | | |

PROCEDIMENTO

1. Iniziamo montando le uova intere insieme allo zucchero e al miele fino a ottenere un composto spumoso. Setacciamo le due farine e le incorporiamo delicatamente al composto di uova. Versiamo l'impasto in una teglia e cuociamo in forno preriscaldato a 200°C per circa 8 minuti. Una volta cotto, lasciamo raffreddare.
2. Spalmiamo un sottile strato di crema pasticciera sulla superficie del biscuit. Nel frattempo, sbucciamo e tagliamo le mele a dadini. In una padella, sciogliamo il burro e aggiungiamo le mele, lo zucchero di canna, il succo di limone, la cannella e un po' d'acqua. Cuociamo a fuoco medio per 10 minuti, finché le mele diventano morbide e il liquido si sarà ridotto. Lasciamo raffreddare.
3. Spalmiamo la crema di castagne sul biscuit, lasciando un po' di spazio sui bordi. Distribuiamo uniformemente le mele cotte sopra la crema. Arrotoliamo il biscuit dal lato più lungo, aiutandoci con la carta da forno. Sigilliamo bene il rotolo e avvolgiamolo nella carta da forno o nella pellicola trasparente. Lasciamo riposare in frigorifero per almeno 1-2 ore prima di servire.

SOFFICE NOCI E CIOCCOLATO



PREP. 15 MIN



COTT. 60 MIN



PERS. 4

INGREDIENTI

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> 300 gr di farina 00 | <input type="checkbox"/> 16 gr lievito in polvere | <input type="checkbox"/> 100 gr noci tritate |
| <input type="checkbox"/> 300 gr zucchero | <input type="checkbox"/> 2 gr sale | <input type="checkbox"/> 10 gr cremor tartaro |
| <input type="checkbox"/> 200 ml acqua | <input type="checkbox"/> 6 uova medie | <input type="checkbox"/> 100 gr cioccolato fondente |
| <input type="checkbox"/> 120 ml olio di semi | <input type="checkbox"/> 3 gr aroma di vaniglia | <input type="checkbox"/> 15 ml olio di semi |

PROCEDIMENTO

1. Preriscaldiamo il forno a 160°C. In una ciotola, setacciamo la farina, il cioccolato fondente sciolto, il lievito e aggiungiamo metà dello zucchero (150 g) insieme a un pizzico di sale. Mescoliamo bene. In un'altra ciotola, mescoliamo i tuorli con l'olio, l'acqua e l'estratto di vaniglia fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungiamo il composto liquido agli ingredienti secchi e mescoliamo fino a ottenere una pastella liscia e senza grumi. Aggiungiamo le noci tritate e mescoliamo delicatamente.
2. In un'altra ciotola, montiamo gli albumi con il cremor tartaro (se lo usiamo) e il restante zucchero (150 g), fino a ottenere una consistenza a neve ferma. Incorporiamo delicatamente gli albumi montati alla pastella, con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
3. Versiamo l'impasto in uno stampo da chiffon cake da 24 cm (non imburrato) e cuociamo in forno statico a 160°C per circa 50-60 minuti. Controlliamo la cottura con uno stecchino. Una volta cotta, capovolgiamo lo stampo e lasciamo raffreddare completamente prima di estrarre la torta.
4. Per la glassa al cioccolato (opzionale), sciogliamo il cioccolato fondente a bagnomaria insieme alla panna fino a ottenere una glassa liscia. Versiamo la glassa sulla torta raffreddata e decoriamo con noci intere o tritate.



Raffaele Del Giudice Maitre Pâtissier

Professionalità, competenza e una buona dose di creatività sono essenziali per ogni pasticciere, ma è l'amore l'ingrediente fondamentale per creare un dolce indimenticabile. Raffaele Del Giudice, con la sua passione per l'arte della pasticceria, ci guida in un viaggio tra sapori che sanno di casa e profumi che riscaldano il cuore.

Con l'autunno, le giornate si accorciano e il sole tramonta prima, creando l'atmosfera perfetta per gustare dolci che evocano il calore di questa stagione. Come le foglie che si staccano dagli alberi formando un tappeto di caldi colori, così Raffaele crea combinazioni di nuovi sapori e tiepidi profumi che deliziano il palato.

Una cioccolata calda e croccanti biscotti di pasta frolla sono solo l'inizio del tepore che l'autunno ci regala, e Raffaele Del Giudice sa come trasformare questi momenti in esperienze indimenticabili.

PASSION

Coffee



presso Galleria Commerciale San Sossio 7.7
Somma Vesuviana (NA)



Nunzio Saviano

FOOD CONSULTING

Consulenza Food & Food Marketing

- *Trasforma il tuo business culinario con strategie innovative.*
- *Valorizza i tuoi prodotti e ottimizza il tuo menu.*
- *Potenzia la tua immagine di marca e raggiungi nuovi clienti.*



Persona Chef

- *Vivi un'esperienza gastronomica unica direttamente a casa tua.*
- *Menu personalizzati che esaltano i sapori autentici.*
- *Servizio professionale per eventi speciali e cene private.*

Food Consultant Nunzio Saviano è il partner ideale per portare la tua passione culinaria al livello successivo. Con esperienza e creatività, trasforma idee in successi nel mondo enogastronomico.

info@nunziosaviano.it



L'AUTUNNO IN
TAVOLA

12 FACILI RICERTE
AUTUNNALI DA
PREPARARE A CASA TUA

GRAZIE!

 @NUNZIO_SAVIANO83

 @NUNZIOSAVIANO83

WWW.NUNZIOSAVIANO.IT