

Johann Desnoues  
CHEF A DOMICILIO  
**lacenaperfetta.com**

## GLOSSARIO

### A - B - C

#### ACCRAS

*Bigné fritti di baccalà di origine delle caraibi francesi*

#### AIGUILLETTE

*Carne in questo caso di anatra, tagliata spessa o sottile nel senso della lunghezza*

#### ALCHECHENGI

*Frutto della physalis di colore arancione e dolce al gusto*

#### AUMÔNIÈRE

*(brick\*)*

*In forma di sacchetto, borsa*

#### BABA GANOUSH

*Salsa orientale a base di melanzane*

#### BACCA DI SICHUAN

*Condimento di origine cinese anche spesso chiamato per sbaglio: pepe di Sichuan*

#### BELLE-HÉLÈNE

*(pera)*

*Pera cotta in un sciroppo, ricoperta di salsa al cioccolato, gelato, mandorle dorate*

**BEURRE BLANC**

(choucroute, scucrut)

*Salsa francese a base di scalogno, vino bianco, aceto di vino bianco e burro*

**BIRRA WEISS**

*Birra originaria dal nord Europa spesso con aromi naturali di: noce moscata  
chiodi di garofano, bacche di ginepro*

**BISCIOLA VALTELLINESE**

*Uno stile di panettone o pagnottella arricchita con frutta secca, burro, uova, e miele*

**BOUILLABAISSSE**

*Zuppa o salsa tipica del sud della Francia (Marsiglia)  
a base di pesce, zafferano, anice*

**BRICK**

*Pasta molto fine originaria della Tunisia. Assomiglia alla pasta fillo greca*

**BRUNOISE**

*Piccoli cubetti il più spesso sono di verdure*

**BUONGUSTAI**

*Versione buongustai o ricetta speciale per buongustai: ricette che richiedono diverse  
tecniche nella loro preparazione, di maniera a renderlo interessante*

**BUTTERSCOTCH**

*Salsa al caramello con panna liquida*

**CANTONESE**

(riso)

*Un dei piatti forti della cucina cinese. Riso a base di uova strapazzati o omelette  
Piselli, prosciutto cotto*

**CAVIALE**

*(di melanzane)*

*Purea fredda di melanzana di origine provenzale (Francia)*

**CHIMICHURRI**

*Salsa verde piccante con prezzemolo di origine Sudamericana (Argentina e Uruguay)*

**CHOUROUTE**

*(tradizionale o di mare)*

*Piatto di origine tedesca e francese dell'Alsazia a base di crauti (cavolo fermentato) cucinati con vino bianco, pancetta affumicata, aromi e spezie*

**COLFIORITO**

*(lenticchie)*

*Frazione montana del comune di Foligno in provincia di Perugia in Umbria*

**CONCASSÉ**

*(pomodori)*

*Cubetti di pomodori regolari cotti lentamente in OEVO\* e erbe aromatiche, ecc*

**CONFIT**

*Cottura lenta in olio o grasso animale (oliocottura)*

**CORDON BLEU**

*Carne, pesce o verdure ripiene di prosciutto cotto, crudo o speck formaggio a scelta e impanato*

**COURT-BOUILLON**

*(salmone)*

*Brodo molto aromatico con vino bianco, acqua, verdure, aromi*

**CRANBERRY**

*(essiccati)*

*Mirtilli rossi*

**CROMESQUIS**

*Crocchetta farcita, stile arancini*

**CUMBERLAND**

*(paté di quaglia)*

*Salsa fredda inglese a base di agrumi, gelatine di ribes, aceto e senape*

**D - E - F**

**DRESSING**

*Vinaigrette spesso cremosa o salsa fredda per l'insalata o altro*

**DIPS**

*Salse con ingredienti da mangiare insieme. Una sorta di finger food*

*Con verdure, pesce, formaggio, ecc*

**EFFILOCHÉ**

*Sfilacciato*

**FAGIOLI MUNG**

*Germogli di soia*

**FINANCIER**

*(tortino)*

*Tortino francese a base di mandorle e burro "nocciola"*

**FOOD PORN**

*Ricetta esageratamente elaborata, di maniera a renderla possibilmente irresistibile*

**FUNGHI SHIITAKE**

*Di origine asiatica ed è attualmente il secondo fungo commestibile più consumato al mondo. Spesso lo troviamo secco.*

**G - H - I**

**GARAM MASALA**

*Un mix di spezie originaria dell'India, spesso composto da: cannella, coriandolo, chiodi di garofano, cumino, curcuma, pepe nero, cardamomo*

**GASTRIQUE**

*(anatra)*

*Base per salse agrodolce (zucchero caramellato e aceto)*

**GRAVLAX**

*(salmone)*

*Marinatura di pesce di origine nordica (Norvegia) a base di zucchero, sale, aneto, bacche rose*

**GRIBICHE**

*Maionese di origine francese, al rosso d'uovo sodo, condimenti aromi freschi, senape, cetrioli agrodolci*

**GRILLONS**

*(di animelle)*

*Piccoli pezzi croccante, in questo caso di animelle*

**GULASH**

*Preparazione delicata di origine ungherese, di carne o verdure a base di paprika e cipolla, spesso servito con panna acida, erba cipollina, ecc.*

**J - K - L - M - N - O**

**MADELEINE**

*Piccoli plumcake di origine francese*

**MATUSC**

*Formaggio valtellinese a pasta semidura*

**MELBA**

*(pesca)*

*Dolce a base di pesca, gelato (vaniglia o altro) coulis di lamponi  
mandorle dorate, facoltativo: panna montata*

**MELI-MELO**

*Sono diverse preparazioni, spesso sono insalata o/e verdure messe insieme*

**MEURETTE**

*Salsa francese a base di vino rosso con funghi, cipolla o scalogno  
pancetta affumicata*

**OEVO**

*Diminutivo di: Olio extravergine di oliva*

**ORTRUGO**

*Vino bianco DOC della provincia di Piacenza:*

**P - Q - R**

**PAIN PERDU**

*Specialità francese. Tradotto significa: pane perduto, anche conosciuto come  
“French toast” (salato o dolce). Pane raffermo, latte, uova e zucchero bacca  
di vaniglia o/e cannella. Cottura nel burro*

**PAPPADUMS**

*Galette fine e fritte di lenticchie originaria dell'India*

**PARMENTIER**

*Piatto francese a base di purea di patate*

**PAUPIETTE**

*Involtino ripieno*

**PESTEDA**

*Insaporitore antico nato nella cucina Grosina, ma adottato ormai da tutta la cucina Valtellinese. È composto da: pepe, sale, aglio, timo, ginepro, achillea moscata.*

**PRALIN**

*(nociola)*

*Frutta secca caramellata puoi ridotta in purea o finissimi pezzi*

**PUMPERNICKEL**

*Pane integrale di segale di origine tedesca*

**QUICHE LORRAINE**

*Torta salata francese a base di cipolla (facoltativo), pancetta affumicata formaggio svizzero o altro, panna liquida, ecc.*

**RAVIGOTE**

*Salsa di origine francese a base di ingredienti tritati:  
Scalognò, cipolla, erba cipollina, prezzemolo, capperi, vinaigrette senape  
in grani e aceto di vino bianco*

**RÉMOULADE**

*Preparazione francese a base di maionese e senape di Digione*

**RIESLING**

*Vino bianco fruttato e di carattere dell'Est Europa*

**RILLETTE**

*Preparazione francese che assomiglia ad un paté (di pesce)*

**ROCHER**

*(cocco)*

*Piccola pasticceria francese a base di noce di cocco*

**ROUILLE**

*Salsa di origine provenzale (Francia), maionese di patate bollite con aglio, peperoncino, oevo\*, zafferano*

**S - T - U**

**SALSA CAESAR SALAD**

*(cesare Cardini)*

*Maionese, aglio, parmigiano, tabasco, worcestershire sauce  
succo di limone, pepe macinato*

**SALSA COCKTAIL**

*Maionese, ketchup, concentrato di pomodoro, succo di limone  
tabasco, worcestershire sauce*

**SALSA VERGINE**

*Salsa a base di OEVO di ottima qualità, dadini di pomodori  
basilico, succo di limone. Capperi (facoltativo)*

**SALSINA**

*Piccola quantità di salsa*

**SATAY**

*Preparazione a base di arachidi (salsa) di origine dell'Indonesia / Malesia*

**SENAPE DI REIMS**

*Senape francese molto delicata e pregiata all'aceto di Champagne*



**SCIMUDIN**

*Formaggio vaccino, grasso a pasta molle della Valtellina*

**SICHUAN**

*Vedere alla lettera B: bacca di Sichuan*

**SPEZIE TAJINE**

*Paprika, curcuma, cumino, peperoncino di cayenna, cannella  
chiodi di garofano, sale, zenzero e zafferano*

**STILTON**

*Formaggio a pasta dura ed erborinata prodotto nel Regno Unito:*

**STROGANOFF**

*Delicata salsa di origine russa per il manzo. A base di cipolla  
panna acida, e spesso anche con funghi e senape*

**V - W - X - Y - Z**

**VERSIONE BUONGUSTAI**

*Vedere alla lettera B: buongustai*

**WELLINGTON**

*(salamelle)*

*La ricetta originale prevede il manzo. Pasta sfoglia, senape di Digione  
purea di funghi, o funghi trifolati, crespelle per l'umidità, prosciutto crudo*

Personal chef Johann Desnoues, cuoco professionista. Servizio disponibile tutto  
l'anno 7/7 in Lombardia. Privati e società. [informazioni@lacenaperfetta.com](mailto:informazioni@lacenaperfetta.com)

Al vostro servizio

*Johann Desnoues*