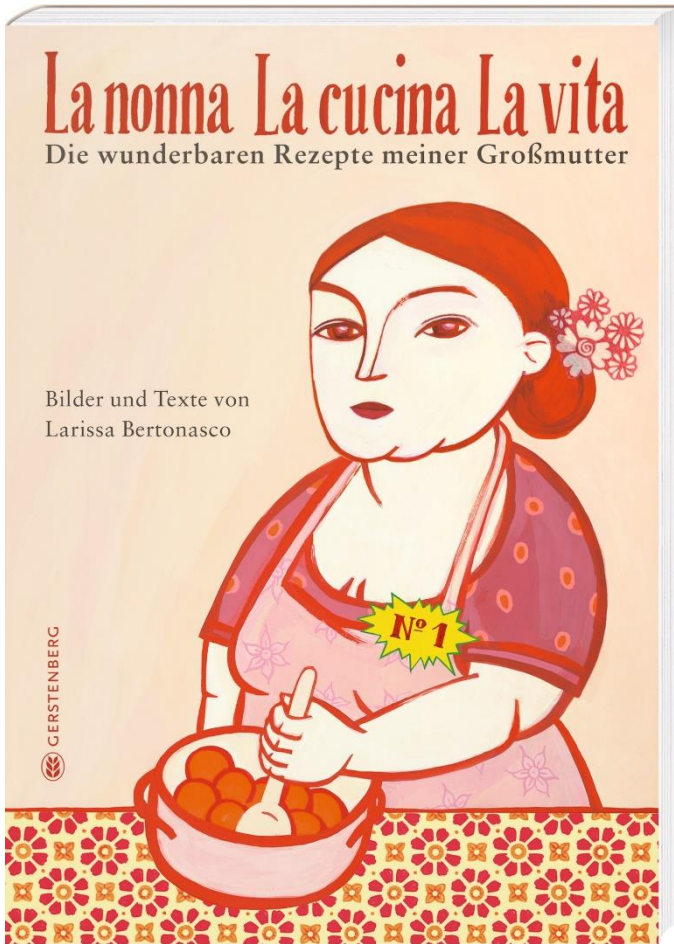


A Little Gem



Larissa Bertonasco

La Nonna La Cucina La Vita The Wonderful Recipes of my Grandmother

224 pages, fully coloured
17 x 23,5 cm, flexicover
€ 19,90

**Sold to France, Poland,
Australia, New Zealand, The
Netherlands, Slovenia**



“My childhood is redolent with the perfumes of Liguria. My memories seems to have sealed in the scents of the sea and of wood, of rosemary and sage, not forgetting moth-balls and spirit, and to guard it like a treasure. This gave me the idea to write a cookery book with recipes of my nonna, my grandmother, along with personal recollections and pictures. The book gathers a number of simple, delicious, traditional dishes, that were the staple of my Italian family. Yet some more elaborate, exquisite recipes for festive occasions can also be found. So enjoy the trip to my nonna’s Finale Ligure, the coastal strip between Genoa and the French border.”

 @GerstenbergVerlag

 @bookrightsgerstenberg

 **GERSTENBERG**

www.gerstenberg-verlag.de

Larissa Bertonasco, born in 1972, first studied Italian and History of Art in Siena and Hamburg, before enrolling to study illustration at Hamburg's College of Design – the Fachhochschule für Gestaltung. She has had several expositions of her pictures as well as publications in various magazines and newspapers, such as, for instance, Frankfurter Rundschau. Larissa Bertonasco lives and works in Hamburg, as a free-lance artist and illustrator.

FIORI DI ZUCCHINE RIPIENI GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN

Zutaten für 6 Personen:
2 Kartoffeln
200 g grüne Bohnen
1 Zwiebel
1 kleine Aubergine
3 Zucchini
4-5 Eier
100 g getriebener Parmesan
1 Knoblauchzahn

frischer Majoran
frische glatte Petersilie
frischer Rosmarin
Semmelbrösel
18 Zucchiniblüten
Olivenöl
Salz, Pfeffer



14

- Die geschälten Kartoffelwürfel schneiden und mit ein getupften grünen Bohnen etwa 25 Min. in Salzwasser kochen.
- Die kleingehackte Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl leicht anbraten. Dann Kartoffeln und Bohnen dazugeben.
- Aubergine und Zucchini in Scheiben schneiden, mit in die Pfanne geben und so lange braten, bis das Gemüse gar und nicht mehr zu fuchsen ist.
- Das Gemüse passieren und in einer Schüssel mit den Eiern, dem Parmesan, dem kleingehackten Knoblauch und den feingehackten Petersilie, Rosmarin gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Gemüsemasse zu feucht ist, noch etwas Semmelbrösel unterrühren.
- Zucchini-Blüten vorsichtig waschen und e. Blütenstempel mit einem der Blütenende.
- Zucchini-Blüten vorsichtig waschen und e. Blütenstempel mit einem der Blütenende.
- Zucchini-Blüten vorsichtig waschen und e. Blütenstempel mit einem der Blütenende.

Tipp:
Wie d.
Vorl.
Vari:
Lech
od.



BURRIDA STOCKFISCH-EINTOPF

Zutaten für 6 Personen:
600 g Stockfisch
4 eingelegte Sardellenfilets
3 Dutzend kleine schwarze Oliven
1 kleiner Bund frische glatte Petersilie
5 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel
2 Karotten
1 Staudensellerie
5 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten

1 Peperoni
frischer Majoran
1 Glas Weißwein
4 mittelgroße Kartoffeln
1 Handvoll Feinsemelbrösel (am besten aus dem Reformhaus)
20 g getrocknete Steinpilze
4 reife Tomaten
Olivenöl
Weißbrot
evtl. Gemüsebrühe



15

- Stockfisch mind. 2-3 Std. wässern, das Wasser dabei 2-3 mal wechseln. Den Fisch vorsichtg. abwaschen, häuten und entgräten und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Sardellenfilets, 1 Dutzend Oliven, Petersilie, Knoblauchzehen, Zwiebel, Karotten, Staudensellerie, getrocknete Tomaten, Peperoni und Majoran feinhackeln, mit reichlich Olivenöl in einem großen Topf gut anbraten.
- Stockfisch in den Topf geben und ebenfalls ein wenig anbraten. Dann den Weißwein zugeben und verkochen lassen.
- Die geschälten und kleingeschnittenen Kartoffeln, die Feinsemelbrösel, die übrigen schwarzen Oliven, die getrockneten Pilze (vorher ein wenig einweichen) und die Tomaten (vorher überbrühen und häuten) dazugeben. Falls der Eintopf zu trocken ist, noch etwas Gemüsebrühe zugeben.
- Bei niedriger Hitze etwa 40 Min. köcheln lassen und sofort mit im Ofen gebräunten Breitschalen servieren.

17