

sommario

- 3 Prefazione
- 8 Lo chef

LE BASI

- 12 I brodi
 - Brodo di pollo
 - Brodo di pesce
 - Brodo di verdure
 - Brodo di manzo
 - Bisque di gamberi
- 17 Le salse madri e le derivate
 - Besciamella
 - Salsa mornay
 - Maionese classica
 - Salsa cocktail
 - Salsa tartara
 - Salsa olandese
 - Salsa bernese
 - Vinaigrette
 - Salsa verde per bolliti
 - Salsa di pomodoro classica
 - Salsa di pomodoro a pezzi
 - Salsa ai tre pomodori (alla Vittorio)
- 24 Pastelle e panure
 - Tempura con farina di riso
 - Tempura con farina 00
 - Tempura con sifone
 - Panatura alla milanese

CAP. 1 - GLI ANTIPASTI

- 30 Alici marinate con peperoni arrostiti
- 32 Insalata di polpo e patate
- 34 Carpaccio di ricciola all'arancia e finocchio
- 36 Arancina di riso
- 38 Mozzarella in carrozza
- 40 Gnocco fritto con Culatello
- 42 Capesante gratinate con taboulé di verdure
- 44 Frico con funghi porcini
- 46 Impepata di cozze
- 48 Carciofo alla menta
- 50 Polpo arrostito, emulsione di sedano rapa e salsa bbq
- 54 Sarde in carpione
- 56 Baccalà mantecato con polenta abbrustolita
- 60 Carpaccio di manzo con tartufo nero e grana padano riserva
- 64 Vitello tonnato
- 66 Flan al bagoss con asparagi verdi glassati e vellutata alle nocciole
- 68 Tortino di patate e porcini con crema di topinambur



CAP. 2 - LA PASTA LUNGA E CORTA

- 72 Spaghetti al pomodoro con salsa classica
- 74 Spaghetti al pomodoro con salsa a pezzi
- 78 Spaghetti aglio, olio e peperoncino
- 80 Linguine alle vongole veraci
- 84 Maccheroni alla Norma
- 86 Spaghetti alla carbonara
- 88 Bucatini all'amatriciana
- 90 Pappardelle con salmì di lepore
- 92 Pici con ragù di maialino di cinta senese
- 94 Maccheroni con salsa di pomodoro ricca e polpettine
- 96 Spaghetti alla chitarra con ragù di agnello e crema di caciocavallo
- 98 Tagliolini al tartufo
- 100 Tagliatelle all'uovo con ragù bianco di coniglio
- 102 Pennette all'arrabbiata
- 104 Trofie al pesto 'gentile' di basilico
- 106 Insalata tiepida di spaghetti con polpo, pomodorini confit e basilico
- 108 Fusilli con sarde e pistilli di zafferano
- 110 Fregola con astice
- 112 Orecchiette con le cime di rapa
- 114 Mezzi paccheri cacio e pepe
- 116 Strascinati di grano arso, datterini, rucola selvatica e ricotta affumicata
- 118 Gnocchetti sardi con salsiccia, pomodoro e finocchietto
- 120 Pizzoccheri, verza, patate e formaggio Casera



CAP. 3 - PASTA RIPIENA E GNOCCHI

- 124 La pasta fresca
 - Pasta fresca all'uovo
 - Pasta fresca all'acqua
- 128 Tortellini di cappone in brodo
- 130 Ravioli di ricotta e spinaci
- 132 Tortelli di zucca e uvetta
- 134 Agnolotti del plin ai tre arrostiti
- 136 Caramelle di carne al burro e salvia
- 138 Ravioli di anatra con la sua riduzione e tartufo bianco
- 140 Raviolo di magro con tuorlo fondente
- 144 Lasagne alla bolognese
- 146 Crespelle con prosciutto e funghi
- 150 Cannelloni di crespelle con farcia di vitello e spinaci
- 154 Chicche di patate al burro e salvia
- 156 Bastoncini di patate con vongole veraci e pomodoro concassé
- 160 Gnocchi di patate con spugnole e levistico

sommario



CAP. 4 - RISI E RISOTTI

- 164 Risotto alla milanese
- 166 Riso e bisi
- 168 Risotto mantecato con funghi porcini e formaggella di monte
- 170 Risotto ai profumi di mare
- 172 Risotto mantecato con seppie nere
- 174 Riso al salto

CAP. 5 - MINESTRE E ZUPPE

- 178 Zuppa di verdure
- 180 Pappa al pomodoro
- 182 Ribollita
- 184 Canederli allo speck in brodo
- 186 Pasta e fagioli con cozze e rosmarino

CAP. 6 - UOVA, VERDURE E...

- 190 Uova al tegamino con tartufo bianco
- 192 Uova in camicia, provolone, datterini confit e limone
- 194 Uova fritte con asparagi
- 196 Caponata di verdure
- 198 Melanzane alla parmigiana
- 200 Rane fritte con emulsione di radici di cerfoglio
- 202 Lumache in guazzetto con funghi cardoncelli

LE BASI

- 204 I fondi
 - Fondo bianco di vitello
 - Fondo bianco di pesce
 - Fondo bianco di pollo
 - Fondo bianco di verdure
 - Fondo bruno di vitello
 - Demi-glacé





CAP. 7 - IL PESCE

- 216 Branzino all'aglio orsino e finferli
- 218 Baccalà arrostito con patate bbq ed emulsione di peperone
- 222 Calamari in tegame
- 226 Rombo in guazzetto con patate e olive
- 228 Triglie in guazzetto
- 230 Zuppa di pesce
- 232 Ricciola in olio cottura con panzanella
- 234 Seppia farcita con crema di piselli e menta
- 236 Triglia croccante con ragù mediterraneo
- 240 Rana pescatrice, purea di patate viola ed emulsione di mandorle
- 244 Baccalà alla panna

CAP. 8 – LA CARNE

- 248 Costoletta di vitello alla milanese
- 250 Ossobuco di vitello in gremolata
- 252 Fegato di vitello con cipolle
- 254 Guancia di vitello con crema di patate ratte
- 256 Scamoncino di vitello glassato con erbe
- 260 Coniglio arrosto con patate, limone e rosmarino
- 262 Polpette al sugo
- 264 Rognone trifolato con spinaci al burro
- 266 Trippa in brodo
- 270 Scaloppine di vitello al limone
- 272 Petto di faraona farcito con verdure bbq
- 274 Petto d'anatra glassato all'arancia
- 276 Lombetto di agnello in crosta d'erbe
- 278 Lingua di vitello arrostita con riduzione di marsala e radici di prezzemolo
- 280 Spallina di agnello fondente con polenta di mais nero spinoso
- 282 Bollito misto

CAP. 9 - PANE E...

- 288 Pagnotta ai multicereali
- 292 Grissini di grano arso
- 294 Focaccia alle noci e miele
- 296 Zabaione

299 Indice analitico

I piatti

Agnolotti del plin ai tre arrosti	134
Alici marinate con peperoni arrostiti	30
Arancina di riso	36
Baccalà alla panna	244
Baccalà arrostito con patate bbq ed emulsione di peperone	218
Baccalà mantecato con polenta abbrustolita	56
Bastoncini di patate con vongole veraci e pomodoro concassé	156
Bollito misto	282
Branzino all'aglio orsino e finferli	216
Bucatini all'amatriciana	88
Calamari in tegame	222
Canederli allo speck in brodo	184
Cannelloni di crespelle con farcia di vitello e spinaci	150
Capesante gratinate con taboulé di verdure	42
Caponata di verdure	196
Caramelle di carne al burro e salvia	136
Carciofo alla menta	48
Carpaccio di manzo con tartufo nero e grana padano riserva	60
Carpaccio di ricciola all'arancia e finocchio	34
Chicche di patate al burro e salvia	154
Coniglio arrosto con patate , limone e rosmarino	260
Costoletta di vitello alla milanese	248
Crespelle con prosciutto e funghi	146
Fegato di vitello con cipolle	252
Flan al bagoss , asparagi verdi glassati e vellutata alle nocciole	66
Focaccia alle noci e miele	294
Fregola con astice	110
Frico con funghi porcini	44
Fusilli con sarde e pistilli di zafferano	108
Gnocchetti sardi con salsiccia , pomodoro e finocchietto	118
Gnocchi di patate con spugnole e levistico	160
Gnocco fritto con culatello	40
Grissini di grano arso	292
Guancina di vitello con crema di patate ratte	254
Impepata di cozze	46
Insalata di polpo e patate	32
Insalata tiepida di spaghetti con polpo , pomodorini confit e basilico	106
Lasagne alla bolognese	144
Lingua di vitello arrostita con riduzione di marsala e radici di prezzemolo	278

Linguine alle vongole veraci	80
Lombetto di agnello in crosta d'erbette.....	276
Lumache in guazzetto con funghi cardoncelli	202
Maccheroni alla norma.....	84
Maccheroni con salsa di pomodoro ricca e polpettine	94
Melanzane alla parmigiana	198
Mezzi paccheri cacio e pepe.....	114
Mozzarella in carrozza.....	38
Orecchiette con le cime di rapa	112
Ossobuco di vitello in gremolata.....	250
Pagnotta ai multicereali.....	288
Pappa al pomodoro	180
Pappardelle con salmì di lepre	90
Pasta e fagioli con cozze e rosmarino	186
Pennette all'arrabbiata.....	102
Petto d'anatra glassato all'arancia.....	274
Petto di faraona farcito con verdure bbq.....	272
Pici con ragù di maialino di cinta senese.....	92
Pizzoccheri, verza, patate e formaggio casera	120
Polpette al sugo.....	262
Polpo arrostito, emulsione di sedano rapa e salsa bbq.....	50
Rana pescatrice con purea di patate viola ed emulsione di mandorle	240
Rane fritte con emulsione di radici di cerfoglio	200
Ravioli di anatra con la sua riduzione e tartufo bianco	138
Ravioli di ricotta e spinaci	130
Raviolo di magro con tuorlo fondente.....	140
Ribollita.....	182
Ricciola in olio cottura con panzanella	232
Riso al salto	174
Riso e bisi	166
Risotto ai profumi di mare.....	170
Risotto alla milanese	164
Risotto mantecato con funghi porcini e formaggella di monte.....	168
Risotto mantecato con seppie nere.....	172
Rognone trifolato con spinaci al burro.....	264
Rombo in guazzetto con patate e olive	226
Sarde in carpione.....	54
Scaloppine di vitello al limone	270
Scamoncino di vitello glassato con erbette	256
Seppia farcita con crema di piselli e menta	234
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	78

Spaghetti al pomodoro con salsa a pezzi	74
Spaghetti al pomodoro con salsa classica	72
Spaghetti alla carbonara	86
Spaghetti alla chitarra con ragù di agnello e crema di caciocavallo	96
Spallina di agnello fondente con polenta di mais nero spinoso.....	280
Strascinati di grano arso, datterini , rucola selvatica e ricotta affumicata.....	116
Tagliatelle all'uovo con ragù bianco di coniglio	100
Tagliolini al tartufo	98
Tortelli di zucca e uvetta	132
Tortellini di cappone in brodo	128
Tortino di patate e porcini con crema di topinambur	68
Triglia croccante con ragù mediterraneo	236
Triglie in guazzetto	228
Trippa in brodo.....	266
Trofie al pesto 'gentile' di basilico	104
Uova al tegamino con tartufo bianco	190
Uova fritte con asparagi	194
Uova in camicia, provolone , datterini confit e limone	192
Vitello tonnato.....	64
Zabaione	296
Zuppa di pesce	230
Zuppa di verdure	178

Le basi

Besciamella	18
Bisque di gamberi.....	16
Brodo di manzo.....	15
Brodo di pesce	14
Brodo di pollo	13
Brodo di verdure.....	14
Demi-glace.....	213
Fondo bianco di pesce	208
Fondo bianco di pollo	209
Fondo bianco di verdure	210
Fondo bianco di vitello.....	207
Fondo bruno di vitello.....	211
Maionese classica.....	18
Panatura alla milanese	27
Pasta fresca all'acqua	126

Pasta fresca all'uovo.....	126
Salsa ai tre pomodori (alla Vittorio).....	23
Salsa bernese	20
Salsa cocktail	19
Salsa di pomodoro a pezzi	22
Salsa di pomodoro classica	22
Salsa mornay.....	18
Salsa olandese.....	20
Salsa tartara	19
Salsa verde per bolliti	21
Tempura con farina 00	25
Tempura con farina di riso.....	25
Tempura con sifone	26
Vinaigrette.....	20

La tecnica

Come farcire le crespelle.....	153
Come ottenere una consistenza perfetta	53
Come ottenere una texture cremosa e avvolgente.....	103
Come preparare una salsa al pomodoro impeccabile.....	76
Come scegliere e trattare la carne	63
Cottura, glassatura e taglio dello scamone	259
I segreti per mantecare 'al salto'	101
Il tocco finale	89
La cottura dei calamari in padella	225
La cottura in tegame.....	49
La cottura unilaterale.....	219
La lavorazione della pagnotta con la biga.....	291
La preparazione della lingua.....	285
Nappare e gratinare le crespelle	149
Nappare l'ossobuco con la sua salsa	251
Per una frittura asciutta e croccante	41
Per una polenta perfetta	59
Preparazione sigillatura e mantecazione del raviolo.....	143
Pulizia e cottura dei molluschi	83
Stirare i grissini	293
Lievitazione e idratazione	295