

SOMMARIO

- 6 Prefazione_Luca Ferrua
- 8 L'autore_Marcello Trentini

0

INTRODUZIONE

- 16 Le preparazioni di base
- 20 Fondi, salse e sughi
- 26 Rub e marinature a secco
- 31 Olii
- 32 Fermentazioni
- 34 La cottura della bistecca

1

LA CARNE Brace viva

- 40 Picanha con fondo de volaille allo yuzu
- 44 Tonno di coniglio alla brace
- 48 Cervo arrostito e salsa bordolese
- 52 Fegato di vitellino, scalogno e salsa yakitori
- 56 Piccione, cavolo cinese e fondo agrumato
- 60 Zampetto di maiale, prezzemolo e pepe di Sichuan
- 64 Durelli o fegatini Yakitori
- 68 Animelle, pepe verde, pecorino
- 72 Asado di maiale tigrinto, Korean BBQ e brace
- 76 Spalla d'agnello alla maniera turca e melagrana
- 80 Spiedo di pollo barbecue e brace
- 84 Anatra, cipolla di Tropea e fondo bruno al miso
- 88 Lombatello, scarola napoletana e salsa italiana bruna
- 92 Coda di bovino al salmoriglio
- 96 Rognoncino di vitellino da latte con salsa al Vermouth
- 100 Salsa confit, brace e sugo d'arrosto aromatico
- 104 Lampredotto e chimichurri disidratato

2

IL PESCE Fuoco e acqua

- 110 Seppia, spinacino e salsa xo
- 114 Scampi al flambadou
- 118 Cozze in escabèche
- 122 Moscardini e cavolo nero fiorito
- 126 Gamberetti rosa e fagiolini alla brace
- 130 Mazzancolle, aglio, olio e habanero
- 134 Polpo al berberè e insalatina di finocchi siciliana
- 138 Cannolicchi gratinati alla brace
- 142 Calamari e piselli
- 146 Tonno e carciofini
- 150 Grongo alla brace "unagi style"
- 152 Filetto di spigola, pancetta di angus e coste marinate

3

LE CONTAMINAZIONI Tra terra e mare

- 156 Tartare di fassone, lime e bottarga
- 160 Lingua, ricci di mare, mandarino bruciato
- 164 Midollo, gambero rosa e mapo kosho
- 168 Ostriche, vitello, cuore
- 172 Capasanta, lardo e brodo di prosciutto

4

LE VERDURE Il mondo vegetale

- 178 Carciofi, scalogno e acciughe
- 182 Cipolla del presidio, fonduta leggera al blu e acciuga
- 186 Broccoli, bagna cauda evoluta, cime di rapa
- 190 Sottobosco di funghi misti e olio al dragoncello
- 194 Verza alla brace, vichyssoise e salsa romesco
- 198 Melanzana alla brace e panzanella liquida
- 202 Agretti, caviale di trota e carbonara di mare
- 206 Asparagi, zabaione salato al Pamigiano e Timut
- 210 Peperone tonnato
- 214 Zucchine alla scapece
- 218 Pak choi, crema di Parmigiano e tapenade niçoise
- 222 Topinambur e tartufo nero
- 226 Porro di Cervere, cipolla bianca e zuppa bruciata
- 230 Frittata di erbe alla brace
- 232 Vignarola alla brace
- 234 Carbonara d'anatra
- 236 Zucca, burro e salvia

5

ULTIMO ATTO Tentazioni dolci

- 240 Pere, yogurt greco, grano saraceno tostato
- 244 Volevo essere una torta di mele
- 246 Mousse al cioccolato affumicato, olio e sale
- 248 Riso al latte e caramello salato

250 Indice alfabetico delle ricette