

4	Prefazione
6	Introduzione
<b>8</b>	<b>LA TECNICA</b>
10	La conservazione dei cibi sotto grasso: una tecnica millenaria
13	La tecnica confit
13	Quali grassi?
15	Il punto di fumo
17	Quali alimenti?
<b>20</b>	<b>LE BASI</b>
22	Aglio
23	Basilico
24	Cipolla
25	Peperoncino
26	Pomodoro
27	Scalogno intero
28	Scalogno tritato
<b>30</b>	<b>RICETTARIO</b>
32	Indice sezioni
<b>34</b>	<b>PESCE</b>
36	Alici leggermente salate con crostone di pane casareccio, pomodori "del pendolo", foglie di sedano e sale grosso
40	Astice con cous cous di verdure e salsa fredda di ananas e curry
44	Baccalà in crosta di riso soffiato alle olive taggiasche con erbetto, cipollotti e pomodorini
48	Capasante con crema di sedano-ropa allo zafferano e aneto e con fiori di zucca e zucchine croccanti
52	Dentice in trancio con salsa di vongole, sedano e broccoli a vapore
56	Filetto di branzino, zuppetta tiepida di borlotti e ceci con cotenna di maiale
60	Filetto di sampietro all'erba cedrina con insalata di mango e sedano, salsa cruda di yogurt di capra e cipollotto
64	Gamberi confit, carciofo alla "Giudia" e chips di pancetta croccante
68	Orata a filetti al fior di sale con cartoccio d'indivia belga, cipollotti e lamponi
72	Ostriche con riduzione di aceto di vino vecchio e scalogno, chutney di pomodoro al tabasco e "maionese" al limone
76	Polpo con crema tiepida di patate e macis, insalata di mela verde e sedano con olive nere taggiasche
80	Rana pescatrice profumata all'arancia con insalata di spinaci novelli, pinoli, uvetta e cracker alla cipolla
84	Rombo in trancio al pepe di Szechuan con crema di topinambur e radice di fiore di loto in tempura
88	Salmoncino in trancio, con dolce-forte di senape e miele all'aneto, insalata di barbabietole rosse e rape bianche all'aglio
92	Scampi alla vaniglia del Madagascar con crema di cannellini e dadolata di pomodoro al basilico
96	Seppie confit, riso acquarello al nero di seppia e salsa di pomodoro datterino
100	Sogliola a filetti con giardiniera di verdure all'agro di riso
104	Storione con polenta morbida, rape rosse all'aglio dolce ed emulsione alla senape
108	Tonno rosso a medaglioni con insalata di taccole, fave e peperoni arrostiti con crema di avocado alla paprika
112	Trota salmonata a filetti, zucca marinata alla sambuca con chicchi di caffè e salsa al cren
<b>116</b>	<b>CARNE</b>
118	Carrè d'agnello confit alla menta peperita, macedonia di verdure con cipolle rosse e carciofi
122	Cosce d'anatra confit, insalata di verza agra al cumino, composta di melone bianco invernale e pistacchi di Bronte
126	Cosce d'agnello allo zenzero cotto nel latte di soia, zucchine e cipollotti con pinoli e glassa alla soia
130	Costine di maiale glassate al miele di castagno e anice stellato con rösti di patate e cavolo rosso

- 
- 134 Faraona ripiena di salsiccia e noci, con cartoccio di patate novelle e cipollotti  
138 Fegato di vitello "alla veneziana", cipolla stufata al vino bianco con polenta morbida al radicchio e latteria stagionata  
142 Filetto di manzo, melanzane marinate alla soia e sesamo con porri saltati e confit di scalogni  
146 Filetto di vitello con casseruola di verdure primaverili e salsa cruda "alla pizzaiola"  
150 Fuselli di pollo confit con salsa "alla cacciatora"  
154 Lonza di maiale al latte, composta di pesche e coriandolo e tortino di porri, chiodini e melanzane  
158 Petto d'anatra al cioccolato amaro al 70% con melanzane viola ai canditi di zucca e ananas  
162 Petto di pollo profumato al limone con taccole allo scalogno caramellato e salsa al latte di cocco e ananas  
166 Petto di tacchino confit "alla boscaiola"  
170 Quaglia confit profumata alla liquirizia, purea di zucca e topinambur con speck croccante  
174 Rognone di vitello confit nel suo grasso, patate schiacciate e marmellata di prugne e nocchie al limone  
178 Salsiccia di maiale con patate e cipolla al guanciale profumate alle carrube e gelatina alla birra  
182 Sella di coniglio "porchettata" con finocchi caramellati e vinaigrette alla barbabietola  
186 Sovra coscia di tacchino confit con riso nero Venere, salsa di jogurt e paprica

## **190 UOVA E VERDURE**

- 192 Asparagi con pancia di maiale arrosto, frittatine alla cipolla e tartufo nero  
196 Carciofi confit con orzotto alle vongole profumato alla menta  
200 Cime di rapa confit con orecchiette, pinoli e alici salate  
204 Melanzane viola con conchiglioni, salsa di pomodoro e ricotta stagionata  
208 Patate in crema con battuto di lardo di Colonnata, rosmarino, sale grosso rosa dell'Himalaya e biscotti all'aglio  
212 Peperoni confit con insalata di rinforzo alla napoletana  
216 Porcini confit profumati al rosmarino con seitan all'aglio, cipollotti, porri e cime di rapa  
220 Radicchio di Chioggia con scaloppa di fegato di vitello e crema di Gorgonzola e noci  
224 Radicchio tardivo con cialda di Castelmagno croccante, uvetta sultanina e mosto d'uva cotto  
228 Rapa bianca con frico di patate e Montasio e marmellata alla papaia  
232 Sedano con calamari alla griglia, marmellata di pomodori e capperi in fiore  
236 Spinaci con uova di piccione all'occhio, fonduta di formaggio d'alpeggio alla noce moscata e gocce di aceto balsamico di Modena tradizionale 12 anni  
240 Uova poché con asparagi, cipolla marinata all'aceto di vino vecchio, pesto di alici e aglio e crostini di pane nero di segale  
244 Uovo di quaglia poché con misticanza aromatica di erbe e fiori, provolone stagionato e pane biscotto al pomodoro datterino  
248 Verza con risotto alla luganega e riduzione al Sassella  
252 Zucca confit con crema di zucca alla cannella, bieta saltata alla birra scura e caramello liquido all'amaretto  
256 Zucchine confit in "caponata" scomposta

## **260 FRUTTA**

- 262 Ananas confit, carpaccio d'ananas, tortino all'ananas e ananas da bere  
266 Ciliegie con semifreddo allo yogurt di latte di bufala, cialda al cacao amaro e gelée alla menta  
270 Fichi confit, crostata di nocchie con gelato alla grappa e uvetta e salsa al cioccolato  
274 Fragole confit, millefoglie di spuma di cioccolato amaro con cialda allo zucchero di canna  
278 Limone confit con ravioli a caramella ripieni di ricotta e pinoli  
282 Uva confit, torta al caffè con crema inglese al tabacco e gelatina di cognac

## **286 Indice generale**

## **288 Biografie**