

INDICE

4	Introduzione
6	Materia prima, tecnica e istinto
8	STRUMENTI E TECNICHE PER UN RISULTATO PERFETTO
10	I jus
12	I grassi da utilizzare
14	I big green egg
16	Il cannello e il sottovuoto
18	RICETTE
22	CARNE
24	Anatra all'arancia
28	Animelle in agrodolce
32	Beccaccia all'italiana
36	Cima alla genovese
40	Collo d'oca farcito, cavolo rosso e mandarino
44	Coniglio alla ligure in casseruola
48	Coniglio in porchetta di gamberi
52	Coratella di agnello e carciofi
56	Cosciotto d'agnello agli aromi
60	Costa di vitello arrosto
64	Costoletta di maiale arrosto
68	Crépinette di agnello alle mandorle
72	Fegato grasso in casseruola con pompelmo e balsamico
76	Filetto di sella di capriolo arrosto, pera all'acquavite e acqua di ostriche
80	Galletto alla diavola
84	Guance di vitello brasate all'amarone
88	Kebab d'agnello all'italiana
92	Lepre in salmi
96	Lingua di maiale in dolce forte
100	Musetto di vitello brasato al vino
104	Ossobuco alla milanese
108	Petto di pollo, pomodoro e olive taggiasche
112	Petto e coscia di faraona arrosto con zuppa di cipolle al Moscato
116	Piccione appeso al burro
120	Piedino di maiale, scampi e tartufo nero
124	Pollo arrosto farcito con tartufo nero
128	Polpette di vitello e champignon
132	Raviolo cremoso di verza brasata
136	Raviolo di patate ripieno al midollo e alici
140	Rognone di Fassona piemontese alla senape

144	Sottocotenna di maiale con fagioli all'uccelletto
148	Spiedino di quaglia
152	Tocco alla genovese
156	Trippa e fagioli
160	Vitello tonnato

164 PESCE

166	Alici al sale
170	Astice al chinotto
174	Besugo alla ligure
178	Filetto di san pietro con verdure in casseruola
182	Gambero e aromi
186	Papillot
190	Pizza, prescinseua e caviale
194	Seppie sporche al bbq
198	Trancio di pesce castagna, fichi e caldarroste
202	Triglia arrosto con scarola imbottita

206 VERDURE

208	Autunno in foglia di fico
212	"Baccalà" di topinambour in bagna caoda
216	Carciofo al bbq
220	Caviale di melanzana
224	Colori d'autunno
228	Crépinette di carciofo
232	Peperonata, curcuma e capperi
236	Porcino in casseruola
240	Potimarron
244	Rapa di Caprauna
248	Ratatouille in casseruola
252	Riso e cavoli
256	Tartufo nero in crosta di sale
260	Zucchina al sale

265 GLOSSARIO E INDICI

266	Glossario
268	Indice generale
270	Indice delle ricette

272 BIOGRAFIE

INDICE
DELLE
RICETTE

Alici al sale	166
Anatra all'arancia	24
Animelle in agrodolce	28
Astice al chinotto	170
Autunno in foglia di fico	208
"Baccalà" di topinambour in bagna caoda	212
Beccaccia all'italiana	32
Besugo alla ligure	174
Carciofo al bbq	216
Caviale di melanzana	220
Cima alla genovese	36
Collo d'oca farcito, cavolo rosso e mandarino	40
Colori d'autunno	224
Coniglio alla ligure in casseruola	44
Coniglio in porchetta di gamberi	48
Coratella di agnello e carciofi	52
Cosciotto d'agnello agli aromi	56
Costa di vitello arrosto	60
Costoletta di maiale arrosto	64
Crépinette di agnello alle mandorle	68
Crépinette di carciofo	228
Fegato grasso in casseruola con pompelmo e balsamico	72
Filetto di san pietro con verdure in casseruola	178
Filetto di sella di capriolo arrosto, pera all'acquavite e acqua di ostriche	76
Galletto alla diavola	80
Gambero e aromi	182
Guance di vitello brasate all'amarone	84
Kebab d'agnello all'italiana	88
Lepre in salmi	92
Lingua di maiale in dolce forte	96
Musetto di vitello brasato al vino	100
Ossobuco alla milanese	104
Papillot	186
Peperonata, curcuma e capperi	232
Petto di pollo, pomodoro e olive taggiasche	108
Petto e coscia di faraona arrosto con zuppa di cipolle al Moscato	112
Piccione appeso al burro	116
Piedino di maiale, scampi e tartufo nero	120
Pizza, prescinseua e caviale	190
Pollo arrosto farcito con tartufo nero	124
Polpette di vitello e champignon	128
Porcino in casseruola	236

Potimarron	240
Rapa di Caprauna	244
Ratatouille in casseruola	248
Raviolo cremoso di verza brasata	132
Raviolo di patate ripieno al midollo e alici	136
Riso e cavoli	252
Rognone di fassona piemontese alla senape	140
Seppie sporche al bbq	194
Sottocotenna di maiale con fagioli all'uccelletto	144
Spiedino di quaglia	148
Tartufo nero in crosta di sale	256
Tocco alla genovese	152
Trancio di pesce castagna, fichi e caldarroste	198
Triglia arrosto con scarola imbottita	202
Trippa e fagioli	156
Vitello tonnato	160
Zucchina al sale	260