

SOMMARIO

9 L'AUTORE
Colpo su colpo

12 IL PROGETTO
La cucina fatta bene



22 CAPITOLO 1
Le insalate



50 CAPITOLO 2
Panini e tramezzini



72 CAPITOLO 3
Le quiches



100 CAPITOLO 4
Primi piatti e zuppe

126

CAPITOLO 5
Sottovuoto



150

CAPITOLO 6
Vasocottura



176

CAPITOLO 7
I fritti



200

CAPITOLO 8
I gratinati



230

CAPITOLO 9
I surgelati



240 **APPROFONDIMENTI**
Le (buone) tecniche che non possono mancare

254 **Indice delle ricette**

Antipasto gianduja, tonno e uova	170
Arancine con ragù, piselli, mozzarella.	196
Baccalà pil-pil in vasocottura, con zuppetta di fagioli cannellini.	160
Bao buns all'orientale con funghi champignon e cardoncelli	58
Barchette di crêpes, besciamella, prosciutto cotto affumicato e funghi pioppini	210
Barchette di pane al gratin	216
Battuta di fassona piemontese leggermente affumicata crema di Parmigiano Reggiano e tuorlo fritto	26
Brioche salate al ragù, con piselli freschi e mozzarella fior di latte	62
Bruschetta di salsiccia ed Emmenthal al gratin	208
Calamaro, patate vitellotte e pomodorini confit	238
Calzone di polenta, con funghi e scamorza affumicata	234
Caponet alla piemontese su salsa di pomodoro	244
Cassoni di magro al profumo di maggiorana	236
Coscia di pollo, salsa holy, pannocchia dorata.	186
Crema di carote e zenzero fresco con gamberi croccanti alle nocciole.	114
Crispy-burger con cipolle al vino e patate fritte	184
Falafel di ceci neri	242
Filetto di tacchino cotto a bassa temperatura con giardiniera di verdure, dressing alla senape e lime	136
Galletto al tandoori garam masala con riso basmati e verdure	156
Gnocchi di patate alla crema di datterini confit, melanzane e straccetti di burrata	106
Gratin di polpette e patate al profumo di rosmarino.	212
Gratin di wurstel, uova e formaggio	214
Guance brasate al Barolo cotte a bassa temperatura con polentina ai capperi e cipolline caramellate	134
Guazzetto di vongole alla panna con patate.	158
Il vero vitello tonnato di una volta con piccola insalatina	138
Insalata di asparagi e uova su letto di Parmigiano Reggiano	38
Insalata di bollito e sottaceti in vasocottura.	34
Insalata di peperoni arrostiti, acciughe del Mar Cantabrico e crostini agliati	44
Insalata di riso night and day con germogli di cavolo rosso.	30
Insalata nizzarda alla vecchia maniera	46
Insalatina di quinoa allo zafferano con giardinetto di verdure e alici marinate.	32

La mia caprese, bufala e pomodorini.	42
La vasocottura	150
Lasagne in crespella da asporto	190
Margherite di pizza con mozzarella di bufala.	192
Melanzane alla parmigiana	224
Mezze maniche allo scoglio con salsa di pomodorini confit.	110
Millefoglie di bresaola, sedano e crema di Parmigiano	90
Omelette sfogliata al prosciutto e formaggio	76
Panino alla parmigiana di melanzane in crosta di mandorle	180
Pappa al pomodoro.	168
Pasta gratinata con le sarde in guazzetto di pomodoro	206
Pasta, fagioli neri e tagliatelle di calamaro al profumo di rosmarino . . .	116
Petto di pollo laccato al miele con funghi, germogli e semi	130
Piatti sottovuoto	126
Polpo alla luciana con crostini di pane agliato	166
Pulled pork con salsa bbq e chips di patate	54
Quiche agli asparagi	86
Quiche tonno e scamorza al pesto di prezzemolo	92
Quiches gateau ai sapori mediterranei	78
Riso pilaf al burro di mandorle, gamberi e fagiolini	108
Risotto al salto con prosciutto cotto affumicato e ricotta di bufala. . . .	120
Risotto alla milanese da asporto, con ragù alla bolognese.	188
Rosette con grano duro alla mortadella e pesto di pistacchi	64
Spaghetti mantecati alle cozze alla crema emulsionata di pomodorini . . .	112
Spaghetto al pomodoro emulsionato.	104
Stinco di manzo cotto a bassa temperatura con cipolline caramellate. . . .	140
Sushi di pane, avocado, radicchio e gamberoni, alla crema di formaggio . . .	68
Tagliata di scamone ai tre pepi con doppio ristretto di manzo all'aceto di riso e crema di melanzane affumicate	142
Timballo di anellini al forno in crosta di sfoglia	204
Toast in carrozza con prosciutto cotto ed emmenthal	70
Tonno di coniglio su piccola insalatina	164
Torta delle rose mediterranea con cipolle all'origano	94
Torta pasqualina	82
Verdure alla griglia	144
Vol-au-vent di polenta, salsiccia e gorgonzola	220
Zuppetta di cozze e fagiolini al profumo di finocchietto e pomodorini confit.	154