

Indice delle ricette

Prefazione	4	Ragù di pesce	22	Capriolo brasato	55	Ragù alla napoletana	126
Introduzione	6	Ragù di verdure	22	Casoeula	56	Rane fritte	127
Decalogo	7	Salsa agrodolce	22	Cima ripiena	58	Rane in guazzetto	128
Note sparse	8	Salsa al formaggio	22	Coda in umido	59	Roastbeef all'inglese	130
		Salsa al vino rosso	23	Coniglio in umido	60	Rognone trifolato	132
		Salsa alla senape	23	Coratella d'agnello	62	Rosticciata	134
		Salsa di mele	23	Costine di maiale glassate alle spezie	63	Roston	136
Basi, salse e sughi		Salsa di pomodoro	24	Cotechino	64	Rustin negà – arrostiti annegati	137
Basi	12	Pomodori disidratati	24	Cotoletta alla milanese	66	Saltimbocca alla romana	138
Vino	12	Salsa duxelles	24	Diaframma di manzo	69	Sanato al latte	140
Brodo di verdure base	12	Sugo all'amatriciana	24	Falsomagro	70	Scaloppine ai piselli	141
Brodo di verdure ricco	12	Sugo all'arrabbiata	25	Fegato alla veneta	72	Scaloppine alla pizzaiola	143
Brodo di carne	14	Sugo alla presunta carbonara	25	Fegato grasso con mostarda di fichi	75	Spezzatino di vitello	144
Brodo di pollo	14	Sugo alla carrettiera	25	Filetto alla senape	76	Stinco di maiale	146
Brodo di pesce	14	Sugo alla grigia o gricia	25	Filetto di maiale allo yogurt	78	Stufato alla birra	148
Bisque di crostacei	14	Sugo di scampi o gamberi interi	25	Finanziera	80	Stufato alla milanese con rosolatura	149
Fondi	15	Sugo di pesci, crostacei o frutti di mare	25	Fricandeau	81	Tasca di vitello ripiena alla milanese	150
Soffritto o brunoise o dado		Ruotowok	26	Gallina ripiena	83	Trippa con puntine e cotenne	151
vegetale casalingo	15	Carni	27	Guancia di manzo	84	Trippa o busecca alla milanese	152
Addensare	16	Pesci e frutti di mare	28	Insalata di coniglio o tonno di coniglio	86	Vitello tonnato caldo	154
Crema di verdura	16	Legumi	28	Involtilini al pomodoro	88	Vitello tonnato freddo	156
Purée di frutta	16	Verdure	29	Lepre in civet	89		
Addensanti	16	Frutta	31	Lepre in salmì	90	Pesci e crostacei	
Xantano (E415)	16	Pasta e riso	32	Lingua stufata	92	Acciughe in tortiera	160
Agar agar	16	La cottura della pasta	32	Lumache alla borgognona	94	Anguilla in carpione	162
Pectina (E440)	17	La cottura del riso	33	Manzo all'olio	96	Aragosta all'americana	164
Amido di mais	17	La precottura di pasta e riso	35	Manzo alla panna	97	Astice con la sua bisque	166
Amido di riso	17	La precottura della pasta	36	Messicani	98	Baccalà in umido	168
Fecola di patate	17	La precottura del riso	36	Nervetti in insalata	100	Calamari ripieni con spinaci	170
Amido di frumento deglutinato	17			Nodino di vitello	102	Cappesante gratinate	172
Kuzu	17	Carne e carni		Oca (petto) con salsa al vino rosso	104	Cernia con pomodorini e cipollotti	175
Salse e sughi	19	Agnello spezzatino in umido	40	Ossobuco alla milanese	106	Crocchette di pesce	176
Bagnet ross – ketchup all'italiana	19	Anatra all'arancia	42	Patè di fegato di vitello	108	Dentice in trancio al vino bianco	178
Chutney	19	Animelle in fricassea	44	Piccione arrosto	110	Gamberi in agrodolce con peperoni	181
Composta di cipolle	19	Arista	46	Pollo all'albese	111	Chele di granchio in insalata	182
Confettura 1	19	Bistecca alla fiorentina	47	Pollo alla cacciatora	112	Merluzzo alla napoletana	185
Confettura 2	20	Bollito misto	48	Polpo alla diavola	114	Moscardini in umido	186
Legante per sughi	20	Braciola o involtino in umido	49	Polpette	116	Orata ai carciofi	189
Marmellata di arance	20	Brasato	50	Polpettone	118	Palombo in umido	190
Mostarda di frutta	21	Bruscitt	52	Porchetta	120	Pesce in carpione	193
Poivrade	21	Cappone	54	Quaglie farcite arrosto	122	Pesce spada alla griglia con peperoni	194
Ragù di carne	21			Ragù alla genovese	124		
Ragù di finanzia	21						

Indice alfabetico dei box

Polpo e patate	196	Abbattitore	75	Lecitina di soia	46	Sbollentare le verdure	185
Rombo al forno con patate e carciofi	199	Aglio	184	Maionese light	88	Scalogni confit	138
Salmone con salsa allo yogurt	200	Albumine	208	Marinare con l'ananas	137	Senape	226
Sanpietro alla carlina	202	Altri pesti	243	Marinare con la papaia	136	Sesamo	111
Sarde in beccafico	205	Ammollare lo stoccafisso	215	Marinatura	134	Sferificazione	196
Scampi con salsa di scampi	206	Anisakis	174	Mazzetto guarnito	100	Siringare la carne	60
Seppie con asparagi	208	Bardare	94	Mettere a mollo le carni	42	Sonicatore	104
Sogliola al gratin	210	Brodo freddo	122	Microonde	222	Spezie	220
Spigola con salsa di noci	213	Buffet	176	Mondare i cardi	234	Sterilizzazione	202
Stoccafisso fritto	214	Burri aromatizzati	149	Mondare i funghi	238	Stoccafisso	216
Stoccafisso in insalata	215	Burro acido	148	Nebulizzatore	190	Strutto	110
Stoccafisso mantecato con patate	216	Burro chiarificato	63	Oli di nocciole o di noci	66	Temperatura di servizio delle bevande	212
Storione con crema di sedano rapa	218	Burro di cacao	59	Olio aromatizzato	90	Tempo di ammollo e cottura dei legumi essiccati	248
Tonno ai semi di papavero	220	Burro freddo per mantecare	49	Olio di semi di vinaccioli	116	Tempura	193
Totani al pomodoro	222	Burro per il risotto	52	Orzo	114	Tindalizzazione	199
Triglie al pane di erbe	225	Cannello a gas	47	Ossidazione delle verdure	127	Transglutaminasi	78
Trota in bianco	226	Chiarificare un brodo	213	Ostrica	162	Trippa istantanea	124
Zuppa di pesce	228	Cioccolato	198	Panatura	54	Uova cbt	143
		Cipolla	188	Panna acida	126	Vino senz'alcol	232
		Confit	82	Patate fritte	240	Xantano	218
		Cottura base delle patate	210	Patate saltate	205	Zabaione salato	156
		Cottura con sonda e cannello	86	Peperonata	242	Zucchero di canna	214
		Crauti	132	Pentola a pressione	142		
		Curry	204	Pesto alla genovese "espresso"	144		
		Dado "secco"	154	Punto di fumo	172		
		Dashi	140	Purè di patate	244		
		Deglassare	76	Reazione di Maillard	130		
		Fermentazione	180	Riso invecchiato	146		
		Flambare	150	Roner	68		
		Food design	192	Rotovapor	224		
		Fondo bruno	106	Rouille	228		
		Fondo bruno sprint	128	Roux	181		
		Garum	189	Saba	200		
		Gelato di formaggio	96	Sacchetti per il sottovuoto	74		
		Germinazione	180	Sale	84		
		Glassa di carne	44	Salmagundi	178		
		Grasso del rognone	62	Salmone marinato	225		
		Gratinare	151	Salsa al limone	170		
		Insaccati senza budello	98	Salsa all'aneto	194		
		Insalata di patate	182	Salsa alle lenticchie	102		
		Intestino di scampi e gamberi	186	Salsa di menta	69		
		Lardellare	64	Salsa verde	175		

Verdure e legumi

Carciofi	232
Cardi gratinati	234
Fagioli con pancetta	236
Funghi trifolati	238
Insalata russa	240
Insalata di legumi e frutti di mare	242
Lenticchie ai chiodini	243
Melanzane alla parmigiana	244
Minestrone	246
Zuppa di cipolle	248