



“Una raccolta di
ricette generosa e
genuina. Per tutti.”

Marie Claire

CARLO CRACCO

**È NATO PRIMA
L'UOVO O LA FARINA?**

Rizzoli



CARLO CRACCO è uno dei cuochi più famosi d'Italia. Dopo gli inizi sotto la guida di Gualtiero Marchesi e di Alain Ducasse e Lucas Carton, nel 2001 apre a Milano Cracco Peck che oggi porta solo il suo nome. Dopo il successo di Masterchef, è oggi alla conduzione di Hell's Kitchen Italia. Tra i suoi libri pubblicati per Rizzoli ricordiamo il bestseller *Se vuoi fare il figo usa lo scalogno, A qualcuno piace Cracco, Dire, fare, brasare, In principio era l'anguria salata.*

.....

Dalle uova al limone, dai ceci ai pomodori, Carlo Cracco ci racconta 11 ingredienti, ne svela le caratteristiche, la storia antica e gli usi moderni. E per ognuno ci regala nuove ricette perfette per valorizzarli. Scopriremo così la magia dell'uovo e potremo metterci alla prova con una Crema catalana al pecorino o con una (golosissima) Maionese al Parmigiano Reggiano. 60 ricette per scoprire la ricchezza e i segreti degli ingredienti più semplici che possono dare vita a piatti memorabili.

Rizzoli VINTAGE

Dello stesso autore presso Rizzoli e BUR

Se vuoi fare il figo usa lo scalogno

A qualcuno piace Cracco

Dire, fare, brasare

In principio era l'anguria salata

CARLO CRACCO **È NATO PRIMA** **L'UOVO O LA FARINA?**

**60 NUOVE RICETTE PER RACCONTARE,
CON LE PAROLE E CON I PIATTI,
11 INGREDIENTI DELLA CUCINA ITALIANA**

Testi a cura di Benedetta Biasi

Rizzoli

© 2016 Rizzoli Libri S.p.A. / Rizzoli

ISBN 978-88-17-09711-6

Prima edizione Rizzoli: novembre 2016
Prima edizione Rizzoli Vintage: settembre 2017

Progetto grafico e impaginazione di PEPE nymi
Fotografie © Giovanni Malgarini

www.rizzolilibri.it

**È NATO PRIMA
L'UOVO O LA FARINA?**

LATTE

| | |
|--|-----|
| Guarnire con lo chaud-froid..... | 151 |
| Usare il nasello..... | 155 |
| Lo sciroppo di sambuco | 161 |
| Quattro varianti per la <i>Millefoglie</i> | 165 |

INSALATE

| | |
|---|-----|
| Il frutto della passione..... | 178 |
| Kataifi croccante tra dolce e salato..... | 185 |

RISO

| | |
|--|-----|
| Due varianti per la <i>Crema di riso</i> | 197 |
|--|-----|

POMODORO

| | |
|--|-----|
| Per conservare la <i>Salsa barbecue</i> | 214 |
| Due varianti per il <i>Pomodoro farcito</i> | 218 |
| Una variante al pesto per il <i>Riso mantecato</i> | 221 |
| Una variante per il <i>Pesce al forno</i> | 225 |
| Una variante per gli <i>Spaghettoni alla colatura di alici</i> | 229 |
| Il fondo bruno | 233 |
| Un'altra salsa di pomodoro per il <i>Baccalà</i> | 237 |

MELE

| | |
|--|-----|
| Panino con l'insalata ed estratto di mele..... | 249 |
| Una variante per il <i>Riso mantecato al sesamo nero</i> | 252 |
| Il segreto per le costine perfette..... | 256 |
| Le <i>Frittelle</i> alcoliche | 260 |

FUNGHI

| | |
|---|-----|
| Per servire il <i>Brodo di funghi</i> | 276 |
| Tagliatelle classiche o verdi..... | 279 |

