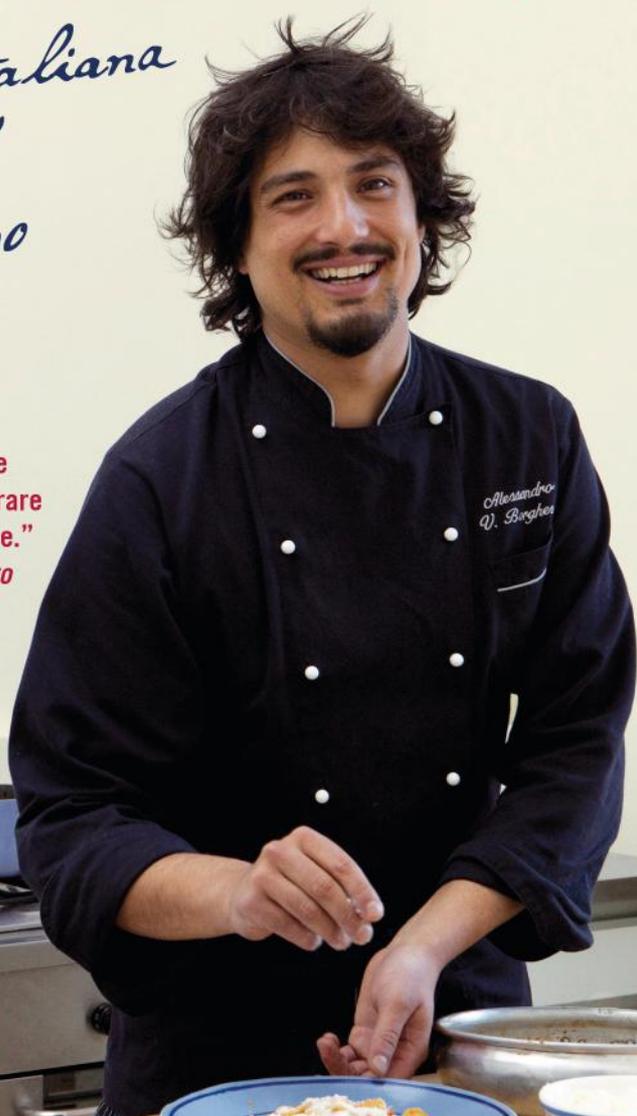


ALESSANDRO BORGHESE

L'ABITO NON FA IL CUOCO

*La cucina italiana
di uno chef
gentiluomo*

**“Il cuoco più affascinante
della tv insegna a preparare
ricette semplici e sfiziose.”**
Il Messaggero



best
BUR

ALESSANDRO BORGHESE L'ABITO NON FA IL CUOCO

*La cucina italiana
di uno chef gentiluomo*



Sommario

- 9 Introduzione
- 11 **Inizia tutto così**
- 21 Le mie bruschette preferite
- 24 Frittata di ripasso
- 27 A' past' chi patan'! (comunemente detta "Pasta e patate")
- 28 Petto di faraona laccato al miele
- 32 Scarola imbottita
- 35 **La nave scuola**
- 45 Anacardi al cocco con riso pilaf
- 46 Coste in conserva
- 49 Noci di rana pescatrice avvolte nello speck
su crema di borlotti e cozze
- 53 Panna cotta di marocchino
- 55 Mousse di mascarpone e rape rosse con meringhe
e scaglie di cioccolato
- 58 Torta di riso e frutta
- 61 **L'italo-americano**
- 68 Cheesecake di pisellini con cipolle caramellate
- 70 Coppetiello a modo mio
- 75 Filetto di maiale con farcia di mele fuji, salvia
e patate sauté
- 76 Sashimi di rognone con polentina e asparagi
- 80 Cake di fragole

- 83 **L'arte del cibo è un'avventura della mente**
93 Vellutata di finocchio con caviale di olive
e olio all'arancia
94 Tavolozza di mare
99 Panino di gallinella con mille punti di verdure
102 Carpaccio di ananas con sorbetto alla mela verde
e balsamico
105 Savarin bianco e nero con fragoline
- 107 **Mangiami, amore mio**
117 Gnocchetti rossi con sugo di vongole
118 Tartare di carne con salsa di funghi
122 Stinco alla tedesca
125 Tramezzino con mousse di ricotta, basilico e limone
- 129 **I suoni del cibo**
137 Bruschette con fave fresche e pecorino
138 Insalatina di agretti e mela verde con cappesante
e olio alla vaniglia
141 Zuccotto di verza con fonduta
143 Involtini di spada, verdure e soia
145 Mezze maniche con finocchietti e borlotti
146 Mousse di cioccolato bianco con salsa all'arancia e menta
- 151 **La palestra del palato**
161 Millefoglie di pasta fillo con pere, Brie
e miele alla cannella
162 Zucca con crema di parmigiano e coppa croccante
167 Verdure dell'orto e sgombro affumicato
168 Tonnarelli con genovese di luganiga e vitella
170 Vignarola di mare
175 Carpaccio di pesce con zabaione salato
176 Crema in tazzetta

- 179 **Il gusto in scena *atto primo***
- 189 Tortelli di cappone al rosmarino in guazzetto
di lenticchie e zucca
- 190 Mezzelune di olive, alici, broccolo romanesco
e pomodorini schiacciati
- 193 Timballini di verdure con salsa alle fragole
- 194 Vincismagri al ragù d'oca in brodetto di liquirizia
- 199 Girelle di coniglio con purea fredda di carote
e mele renette
- 200 Costolette d'agnello con panatura di amaretti
e budino di cachi e caffè
- 203 **Il gusto in scena *atto secondo***
- 213 Insalata di verdure
- 214 Paccheri con ragù di coda in bianco gratinati
con pecorino
- 217 Spaghetti di riso con zucchine, fiori e seppioline
- 220 Gelatina marmorizzata di carni alle erbe aromatiche
- 222 Arance ripiene ai pistacchi
- 225 **La cucina è fantasia**
- 230 Colazione dei campioni
- 232 Palla di pelle di pollo in salsa balinese
- 235 Polpettine speziate
- 237 Domenica sul divano
- 241 Backstage
- 247 Indice illustrato
- 253 Ringraziamenti

*“Per mio tormento
e forse per mia gioia,
io dispongo le cose
secondo le mie passioni...
Metto nei miei quadri
tutto ciò che mi piace.
Tanto peggio per le cose:
devono andare d'accordo
tra loro.”*

Pablo Picasso

Introduzione

“Metto nei miei quadri tutto ciò che mi piace...” e io potrei dire la stessa cosa dei miei piatti.

Fin da bambino, senza annoiarmi mai, ero affascinato dai manicaretti che mio padre preparava per noi, specialmente la domenica. Poi il tempo è passato, sono cresciuto, ho cominciato a viaggiare e a conoscere realtà interessantissime e sempre diverse. Potrei raccontare ogni esperienza come un pittore, potrei fare un quadro, un disegno, uno schizzo di tutti i luoghi, le persone, i cibi, i profumi che ho incontrato.

Per costruire queste pagine, un'emozione incredibile e una tappa importante della mia vita, ho trascorso giornate davanti al computer e ore sdraiato sul divano con i pastelli colorati in mano disegnando i miei piatti e descrivendone la preparazione. Ho scartabellato fra i ricordi, ho ripreso in mano alcune vecchie fotografie, dove mi rivedo bambino con mia madre a impastare i biscotti o ragazzo nelle cucine delle navi, in giro per le strade di San Francisco, Londra e Parigi, a “surfare” nella paradisiaca Bali.

In questo libro ho voluto raccontare le diverse tappe della mia vita e gli aneddoti che hanno fatto nascere sapori insoliti, piatti particolari o curiosi abbinamenti. All'interno di questo percorso ho inserito le “mie” ricette, quelle che amo di più e che fanno parte della mia storia. Ritroverete poi queste stesse ricette classificate alla fine del volume in un più pratico e tradizionale sommario illustrato, suddiviso per tipi di piatto (antipasti, primi, secondi...), in modo che possiate facilmente creare i vostri menu, che saranno certamente un successo. Parola di uno chef gentiluomo!

Alessandro Borghese

Inizia tutto così

*“Sapete perché i pomodori
non dormono?”*

Perché l'insalata russa.”

Groucho Marx