

CARLO CRACCO

A QUALCUNO
piace
CRACCO

LA CUCINA REGIONALE
COME PIACE A ME



Rizzoli





CARLO CRACCO, tra i cuochi più famosi d'Italia, comincia a lavorare sotto la guida di Gualtiero Marchesi a Milano e di Alain Ducasse e Lucas Carton in Francia. Nel 2001 apre a Milano *Cracco Peck*, che oggi porta solo il suo nome: 2 stelle Michelin e 3 forchette Gambero rosso, uno dei 50 migliori ristoranti al mondo secondo la rivista "Restaurant". Dal 2011 è giudice di Master-Chef Italia. Nel 2014 ha aperto un secondo locale a Milano, *Carlo e Camilla in segheria*.

60 ricette, 32 approfondimenti e un ricco corredo fotografico per conoscere al meglio la cucina regionale italiana, imparare le astuzie per rinnovarla e per servire piatti della tradizione tricolore. Con il tocco creativo di uno chef pluripremiato, che riesce a coniugare sapori antichi e sperimentazione culinaria.

Dello stesso autore presso Rizzoli

Se vuoi fare il figo usa lo scalogno

CARLO CRACCO

A QUALCUNO
piace
CRACCO

Rizzoli

© 2013 RCS Libri S.p.A., Milano

ISBN 978-88-17-07699-9

Prima edizione Rizzoli: novembre 2013

Prima edizione Rizzoli Vintage: settembre 2014

Art Director: Stefano Rossetti

Graphic Designer: Daniela Arnoldo/PEPE nymi

Impaginazione: Paola Polastri

Fotografie © Giovanni Malgarini

Fotografie di p. 47, 133, 231 © Jurgen Becker

www.rizzoli.eu

*A qualcuno piace
Cracco*

SOMMARIO

INTRODUZIONE	13
---------------------------	-----------

LE RICETTE	17
-------------------------	-----------

PIEMONTE	19
-----------------------	-----------

Finanziera.....	20
-----------------	----

Fritto misto all'italiana	25
---------------------------------	----

Bonet con sorbetto alla pera.....	31
-----------------------------------	----

Bagnacauda con astice e topinambur.....	34
---	----

VALLE D'AOSTA	39
----------------------------	-----------

Fonduta	40
---------------	----

"Sanguinaccio" con barbabietole rosse e mele	44
--	----

LIGURIA 49

Torta pasqualina 50

Pesto 54

Baccalà o merluzzo in zimino 59

Sacripantina (torta di pan di Spagna)..... 63

LOMBARDIA 67

Risotto alla certosina..... 68

Ossobuco 71

Rognone trifolato con ricci di mare 73

Sbrisolona con crema di ricotta..... 77

TRENTINO-ALTO ADIGE..... 81

Canederli 82

Strudel di mele 85

Nocette di capriolo alla melagrana e sedano rapa..... 88

FRIULI-VENEZIA GIULIA..... 93

Frico ai quattro formaggi con melanzane ai fiori di sambuco .. 94

Gulash alla birra con paprica..... 97

VENETO 101

Zuppa coada 102

Fegato alla veneziana 105

Torta delle quattro città 108

Sarde in saor 112

EMILIA ROMAGNA 117

Passatelli con frutti di mare	118
Anguilla di Comacchio	121
Coniglio ai frutti di bosco	124
Castagnaccio.....	127
Funghi porcini con foglie di castagno	129

TOSCANA 135

Ribollita.....	136
Caciucco alla toscana	138
Pappa al pomodoro con pesce azzurro marinato.....	141
Spinaci alla fiorentina con uova in camicia.....	144

UMBRIA..... 149

Terrina di lenticchie con brunoise di verdure.....	150
Minestra di farro	153

MARCHE 157

Brodetto all'anconetana.....	158
Stoccafisso con pomodori canditi	160

LAZIO..... 165

Cacio e pepe.....	166
Cuore di vitella, scorzonera e anice	170
Puntarelle.....	173
Coda di vitello brasata	176

ABRUZZO 179

Arrosticini 180

Frittata di fegato di agnello con cardi brasati 183

MOLISE 187

Ortiche in insalata 188

Cardi con coniglio e alici 190

CAMPANIA..... 193

Limoni di Sorrento canditi..... 194

Babà..... 196

Raviolo aperto con ragù napoletano 199

Scarola ripiena all'acqua di mare 201

PUGLIA 205

Orecchiette con cime di rapa e foie gras 206

Torta salata di cozze 209

Polpo con olive e mandorle..... 211

Pappa di ricci con cicoria, ceci e fave 214

BASILICATA 217

Reale di maiale con melanzane..... 218

Peperoni di Senise col baccalà 221

CALABRIA 225

Pasta con il novellame marinato 226

Insalata di cipolle..... 228