

L'errore più grande che si può fare quando si prepara la salsa tonnata è mettere la maionese! Non c'entra niente, la vera salsa tonnata è un'altra cosa." Se finora credevate che non ci fosse niente di emozionante nella salsa tonnata e per voi un pomodoro vale l'altro, tanto il sugo viene sempre uguale, entrate nella cucina di Cracco e scoprirete che anche un uovo al tegamino può celare un'irripetibile esperienza gastronomica.

VINTAGE i buoni libri migliorano col tempo.

"È il cuoco più famoso d'Italia, collezionista di stelle Michelin. Scrive un libro e sono più di centomila copie."

Maurizio Crosetti, *la Repubblica*

"Essere 'figo' per Carlo è questione di sostanza, non di apparenza. È la voglia di creare qualcosa non fine a se stessa, la ricerca del prodotto migliore filtrato dalla fantasia di chi lo interpreta."

Roberto Perrone, *CORRIERE DELLA SERA*

"Cracco ha lavorato a questo libro con felicità e passione."

Antonio D'Orrico, *La lettura*

"Lo scoppiettante ricettario del grande chef milanese Carlo Cracco: semplici accorgimenti per perfezionare il sapore della cucina."

Sara Tieni, *VANITY FAIR*

In copertina:
Foto: © Giovanni Malgarini
Progetto grafico di collana:
Francesca Leoneschi / theWorldofDOT

Rizzoli VINTAGE
€ 12.00



CARLO CRACCO

SE VUOI FARE IL FIGO USA LO SCALOGNO



R

CARLO CRACCO

SE VUOI FARE IL FIGO USA LO SCALOGNO

DALLA PRATICA ALLA GRAMMATICA:
IMPARARE A CUCINARE IN 60 RICETTE



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 MasterChef Italia. Il suo ultimo libro per Rizzoli è *A qualcuno piace Cracco*.

.....

In 60 ricette spiegate nel dettaglio, dagli spaghetti al pomodoro al rombo in crosta di cacao, lo chef stellato più amato della tv spiega nel dettaglio tecniche e dispensa consigli per stravincere ai fornelli. E diventare figli (quasi) quanto lui.

Dello stesso autore presso Rizzoli

A qualcuno piace Cracco

CARLO CRACCO

SE VUOI FARE IL FIGO
USA LO SCALOGNO

DALLA PRATICA ALLA GRAMMATICA:
IMPARARE A CUCINARE IN 60 RICETTE

Rizzoli

© 2012 RCS Libri S.p.A., Milano

ISBN 978-88-17-06784-3

Prima edizione Rizzoli: settembre 2012

Prima edizione Rizzoli Vintage: settembre 2013

Terza edizione Rizzoli Vintage: novembre 2013

Progetto grafico di Daniela Arnoldo per Pepe nymi
Impaginazione di Davide Vincenti

Fotografie di p. 27, 37, 53, 63, 95, 109, 127, 143, 155, 189, 205,
209, 221 © Giovanni Malgarini

Fotografie di p. 25, 35, 51, 61, 93, 115, 117, 141, 153, 185, 187,
203, 207, 219 © Jurgen Becker

www.rizzoli.eu

SE VUOI FARE IL FIGO
USA LO SCALOGNO

SOMMARIO



INTRODUZIONE	15
--------------------	----

COME USARE QUESTO LIBRO	19
-------------------------------	----

RICETTE E SCUOLA	21
------------------------	----

Livello I	23
-----------------	----

Spaghetti al pomodoro	24
-----------------------------	----

{LEZIONE N° 1} ~ *Le varietà di pomodoro e il loro uso*

Bucatini all'amatriciana	29
--------------------------------	----

{LEZIONE N° 2} ~ *La cottura perfetta della pasta*

Melanzane alla menta	31
----------------------------	----

{LEZIONE N° 3} ~ *Come utilizzare le melanzane*

Verdure all'olio	34
------------------------	----

{LEZIONE N° 4} ~ *Mondare le verdure*

Parmigiana di melanzane.....	40
{LEZIONE N° 5} ~ <i>La passata di pomodoro</i>	
Arrosto con le cipolle.....	42
{LEZIONE N° 6} ~ <i>La reazione di Maillard</i>	
Baccalà al vapore.....	46
{LEZIONE N° 7} ~ <i>La cottura al vapore</i>	
Risotto allo zafferano e midollo.....	49
{LEZIONE N° 8} ~ <i>Il brodo di carne</i>	
Crema di broccoli.....	54
{LEZIONE N° 9} ~ <i>Il brodo vegetale</i>	
Ragù di fave.....	57
{LEZIONE N° 10} ~ <i>I legumi freschi</i>	
Filetto al pepe verde.....	59
{LEZIONE N° 11} ~ <i>Il sugo d'arrosto</i>	
Insalata.....	64
{LEZIONE N° 12} ~ <i>La salsa vinaigrette</i>	
Polpette di Maestro Martino.....	67
{LEZIONE N° 13} ~ <i>Cucinare con gli avanzi</i>	
Polenta di amaranto.....	71
{LEZIONE N° 14} ~ <i>La polenta di Carlo</i>	
Crema di carote e curcuma.....	73
{LEZIONE N° 15} ~ <i>Le spezie</i>	

Cotoletta (o costoletta) di vitello alla milanese.....	76
{LEZIONE N° 16} ~ <i>La panatura per friggere</i>	
Crema (mista) di zucchine.....	80
{LEZIONE N° 17} ~ <i>Come scegliere le zucchine</i>	
Polpa di pomodoro con mozzarella e semi di basilico...	82
{LEZIONE N° 18} ~ <i>Gelatina e agar agar</i>	
Salmone marinato con salsa allo yogurt.....	86
{LEZIONE N° 19} ~ <i>La marinatura</i>	
Costolette di agnello	90
{LEZIONE N° 20} ~ <i>Il burro chiarificato</i>	
Fiori di zucca	92
{LEZIONE N° 21} ~ <i>La pastella tradizionale</i>	
Zuppa inglese.....	96
{LEZIONE N° 22} ~ <i>La crema pasticcera</i>	
Sformato di caponata	98
{LEZIONE N° 23} ~ <i>La caponata</i>	
Livello II	103
Piselli alla menta	104
{LEZIONE N° 24} ~ <i>Cuocere i piselli</i>	
Sgombro e acquadelle in carpione	106
{LEZIONE N° 25} ~ <i>Il carpione tradizionale</i>	

Crema soffice al mascarpone con meringhe108

{LEZIONE N° 26} ~ *La meringa all'italiana*

Gnocchi ripieni..... 113

{LEZIONE N° 27} ~ *Gli gnocchi di patate*

Gnocchi con sauté di funghi 118

{LEZIONE N° 28} ~ *Mondare e cuocere i funghi*

Garganelli con ragù d'anatra.....121

{LEZIONE N° 29} ~ *I garganelli*

Crostata al limone..... 124

{LEZIONE N° 30} ~ *La pasta frolla tradizionale*

Lasagne al ragù 129

{LEZIONE N° 31} ~ *Il ragù alla bolognese*

Tagliolini al tartufo bianco.....132

{LEZIONE N° 32} ~ *La pasta fresca all'uovo*

Bollito misto..... 134

{LEZIONE N° 33} ~ *Salse per bollito*

Tuorlo d'uovo croccante 139

{LEZIONE N° 34} ~ *L'uovo al tegamino*

Pasta e fagioli..... 144

{LEZIONE N° 35} ~ *Il fagiolo giallo di Feltre*

Corzetti al sugo di noci 146

{LEZIONE N° 36} ~ *I corzetti*