

"Generoso, determinato, focalizzato.
Cracco è un pensatore acuto."

Gordon Ramsey



CARLO CRACCO

Dire, fare,
brasare

In 11 **LEZIONI** e 40 **RICETTE**,
tutte le tecniche per superarsi in cucina

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*.

La cottura sottovuoto, la tecnica a bagnomaria, la marinatura nelle spezie: 11 lezioni di cucina e 40 ricette per trasformare alimenti e ingredienti in delizie per il palato. Dal Tonno di coniglio in vaso all'Hamburger con Asiago al miele, Carlo Cracco ci svela i segreti di una tavola piena di magia.

Dello stesso autore presso Rizzoli e BUR

A qualcuno piace Cracco

Se vuoi fare il figo usa lo scalogno

CARLO CRACCO

Dire, fare, brasare

In 11 LEZIONI e 40 RICETTE,
tutte le tecniche per superarsi in cucina

Rizzoli

© 2014 RCS Libri S.p.A., Milano

ISBN 978-88-17-08456-7

Prima edizione Rizzoli: novembre 2014

Prima edizione Rizzoli Vintage: settembre 2015

Progetto grafico di PEPE *nymi*

Art director: Stefano Rossetti

Graphic designer: Rebecca Frascoli

Impaginazione: Alessandra Noli

www.rizzoli.eu

Finito di stampare nel mese di agosto 2015 presso
Errestampa s.r.l. - Orio al Serio (BG)

Printed in Italy



ISBN 978-88-17-08150-4