

## INDICE

Prefazione	3	Gallina "en vessie" con verdure saporite	110
Introduzione	4	Lombetti di coniglio e olive arrosto in rete di maiale con porri brasati	186
<b>Le ricette</b>		Ossobuco di tacchino ricomposto alla Marengo	122
Carré di agnello ricomposto al fegato grasso e vaniglia di Tahiti, orzotto al latte di cocco e pepe di Sichuan	10	Pancetta di maiale laccata, millefoglie di patate e verza al bitto	54
Collo d'oca ripieno di oca e dei suoi fegatini, cavoletti di Bruxelles sauté	150	Pancia di maialino da latte laccata, puré di patate montato all'olio di noci Pecan e vaniglia bourbon	50
Composizione di anatra all'arancia, scorze candite in tempura e purea di scorzobianca	154	Petto di fagiano al latte con gnocchetti di ricotta	198
Coppa di testa di maialino da latte, crauto rosso brasato al miele di castagno	42	Petto di piccione nel nido di asparagi bianchi e spinaci novelli	126
Coppa leggermente affumicata con panna acida e blini di castagne	46	Petto di pollo ripieno dei suoi fegatini, asparagi allo zafferano	94
Cosce di fagiano con nido di patate alle erbe aromatiche e salsa di spinaci	202	Petto d'oca al naturale, carpaccio di mele al ribes e polenta taragna	134
Cosce di lepre ricomposte al ginepro con cipolline al vino rosso	174	Petto d'oca ripieno di fegato grasso, funghi shitake e aria di liquirizia e funghi	138
Cosce di pollo glassate in agrodolce, riso selvatico al cumino	98	Puntine di maiale in agrodolce con salsa di peperoni al cocco	58
Cosce di rana confit, riso Venere nero con spuma al burro bianco ed erbe fini	218	Quaglie ripiene ai tartufi neri "en sarcophage"	206
Coscette di piccione in tempura al matcha con crema di barbabietola	130	Ragù di lepre	178
Coscia di castrato alla menta con melanzane violette al forno	18	Ragù ricco di maiale con candele spezzate	78
Coscia di maialino da latte al mirto come un prosciutto cotto, pomodori ripieni di lenticchie e cotenna	34	Ragù speziato di anatra al vino rosso con gnocchi di patate	158
Coscia d'oca disossata e ricomposta con pere all'agretto di lamponi, verze e pancetta	142	Rilette di coniglio confit con crostini di pane casereccio	190
Costoletta spessa di maiale al sidro, raviolo di patate e mele al ginepro	26	Salsicce di pollo al curry e alla paprika, puré di patate viola e senape	102
Cotechino con lenticchie e alghe	70	Sella di coniglio ripiena di prugne e fegatini, taccole alla pancetta	182
Fegatini di pollo in terrina	106	Sella di lepre bardata, puré di patate dolci al timo e riduzione di aceto balsamico al timo	170
Fesa di tacchino alle erbe di montagna con panini allo zafferano e cipolla croccante di parmigiano e crema di peperoni dolci	118	Sella di maialino da latte in porchetta, budino di peperoni al cioccolato bianco	30
Filetto di maiale confit agli agrumi con scorze candite e tagliatelle di grano saraceno	22	Spalla di agnello arrosto con carciofi gratinati	14
Filetto di puledro al naturale, crumble piccante e asparagina all'aglio	210	Spezzatino di capriolo brasato alle prugne e vino rosso con crostini di polenta bianca	162
Galantina di gallina marinata ai pistacchi, baby carote in agrodolce	114	Spezzatino di cinghiale con castagnaccio	166
Galletto alla diavola con crocchette liquide Bbq	90	Spezzatino di maiale lardellato con piccolo rosti di patate al rosmarino	38
Galletto livornese alla milanese senapata, fondi di carciofo arrostiti	82	Stinchetti di maialino da latte ripieni di lingua salmistrata con composta di arance	66
Galletto ripieno di riso alle 4 spezie	86	Stinchi di maiale alla Guinness, canederli al radicchio	62
		Strudel di lumache con aioli di mandorle e prezzemolo	214
		Terrina di coniglio ai funghi porcini con puntarelle	194
		Torchon di fegato grasso con chutney di albicocche e noci	146
		Zuppa di cotiche con fagioli cannellini e fagioli rossi	74



#### **ALLAN BAY**

---

Allan Bay nato a Milano, è laureato alla Bocconi, si è sempre occupato di marketing editoriale. La cucina è sempre stata la sua grande passione: ha sempre cucinato, è il suo hobby prediletto. Non ama la tradizione, ama la commistione di tecniche e prodotti diversi. Dal 1995 è giornalista nel settore eno gastronomico. Cura, fra l'altro, la rubrica settimanale dei ristoranti milanesi su *ViviMilano* del *Corriere della Sera*. Collabora con "La grande cucina professionale & wine" dal 2004. Con Feltrinelli ha pubblicato una fortunata serie di libri di cucina "Cuochi si diventa". Cura la collana di libri di cucina "Il lettore goloso" per Ponte alle Grazie, ha pubblicato con questo editore "La cucina nazionale italiana".



#### **MARCO PIROTTA**

---

Marco Pirotta, nato in provincia di Bergamo ma milanese di adozione, trascorre per "vocazione" molti pomeriggi d'infanzia nel laboratorio di pasticceria e nelle cucine dei ristoranti di parenti innamorandosi della magia dell'arte della cucina. Quindi la scuola alberghiera e poi tanti stage. Dopo esperienze di gestione di ristoranti nel sud Italia, torna a Milano. Dove si avvicina alla cucina d'autore, documentandosi e sperimentando in prima persona l'abbinamento ideale tra materie prime di prima qualità e le nuove tecniche di preparazione e cottura. Grande appassionato di vino consegue il diploma di sommelier professionista AIS e di assaggiatore ufficiale ONAV. Attualmente si occupa di consulenze come free lance, scrive libri di cucina e dal 2009 è nello staff di cucina di *Identità Golose*.



#### **MANUELA VANNI**

---

Manuela Vanni è da sempre appassionata di cucina. Autrice di libri per bambini, è anche una cuoca professionale esperta: è stata titolare e cuoca di un ristorante che proponeva ricette di ispirazione rinascimentale. Scrive abitualmente per riviste di cucina e ha collaborato all'Enciclopedia della gastronomia Garzanti. Da diversi anni si occupa anche di fotografia: gira con Allan Bay per i migliori ristoranti di tutta Italia per conto di diverse case editrici. Le sue foto compaiono abitualmente su "La grande cucina professionale & wine". Collabora con "Gambero rosso", "Style" e "City". Ultimamente è uscito un suo libro fotografico voluto fortemente dalla Motta in occasione dei novant'anni della sua nascita.