

in cucina con
Nadia & Giovanni Santini



Premio Veuve Clicquot per la Migliore Chef del mondo
**Migliore
chef donna
del mondo
2013**

Guido Tommasi Editore

Sommario

- 9 Introduzione

- 12 ANTIPASTI**
- 14 Zuppe e minestre
- 27 Uova

- 30 VERDURE**

- 64 PRIMI**
- 67 Riso
- 75 Pasta

- 98 PESCE**

- 128 CARNE**
- 130 Carni bianche
- 139 Manzo/vitello
- 149 Maiale
- 155 Capretto/selvaggina
- 161 Rane/lumache

- 164 PANE & CO.**

- 172 SALSE**

- 182 DESSERT**
- 185 Dolci
- 197 Creme e salse
- 201 Torte, biscotti e friandises
- 219 Frutta
- 230 Dessert ghiacciati

- 233 Indice alfabetico
- 236 Indice analitico

Dal Pescatore: la storia dei Santini, una famiglia italiana

Il ristorante *Dal Pescatore* della famiglia Santini è uno dei luoghi più belli e accoglienti della ristorazione e dell'ospitalità italiana. Non è solo una straordinaria esperienza gastronomica ma un affascinante viaggio nella cucina e nella cultura della campagna italiana; più precisamente nel territorio della pianura padana, modellata dal corso del fiume Po e dei suoi numerosi affluenti, tra cui il fiume Oglio, sulle cui verdi rive è situato il ristorante.

È in questo territorio che penetrano e si alimentano le robuste radici del ristorante dei Santini, a Runate di Canneto sull'Oglio, a poca distanza dalla Mantova dei Gonzaga. Qui negli anni Venti del Novecento il nonno Antonio e la moglie Teresa aprirono l'osteria *Vino e Pesce*. Fu l'inizio della fortunata e tenace avventura gastronomica e professionale di quello che, attraverso le due generazioni successive (Giovanni e Bruna, Antonio e Nadia), sarebbe diventato il pluristellato ristorante *Dal Pescatore*: dal 1990 nei Relais et Châteaux, dal 1992 nelle Grandes tables du monde, dal 1996 tre stelle Michelin. Il passaggio dall'osteria tradizionale e popolare al ristorante di natura, qualità e respiro internazionale è stato compiuto da Nadia e Antonio Santini verso la metà degli anni Settanta, prima con la conoscenza dei colleghi ristoratori italiani Peppino Cantarelli, Franco Colombani e Gualtiero Marchesi, poi con il contatto diretto con i maestri francesi: Paul Bocuse, i Troisgros, gli Haeberlin, Michel Guerard, Alain Ducasse, Joël Robuchon, Guy Savoy e altri grandi d'oltralpe con i quali il rapporto di amicizia e di collaborazione è costantemente cresciuto nel tempo. In questo modo il piccolo ristorante sulle rive del fiume è diventato in settant'anni il ristorante ricercato e frequentato da clienti provenienti da ogni parte del mondo.

Oggi a Nadia e Antonio si sono affiancati i figli Giovanni e Alberto e la nuora Valentina, espressione della quarta generazione consecutiva dei Santini alla salda e creativa guida del *Pescatore*. Questo innesto è sia un essenziale contributo di naturale innovazione e freschezza sia una fondamentale integrazione di nuove e originali professionalità, su cui si basa il futuro del ristorante.

La principale caratteristica della cucina del *Pescatore* è l'aderenza al proprio territorio, che si esplica in modo fedele e

originale, tanto inventivo quanto rispettoso della tradizione. Un altro elemento caratterizzante è la grande attenzione all'aspetto salutistico: autenticità, semplicità, creatività, freschezza, leggerezza sono le qualità che distinguono ogni piatto del ristorante: le "lumache con i funghi porcini, le erbe aromatiche e i germogli d'aglio"; gli "agnolini in brodo di gallina" e i "tortellini di zucca" (simboli di queste terre); l'"anguilla alla griglia" e il "piccione in casseruola". Preparazioni in cui la nettezza e l'eleganza si coniugano con la bontà dei sapori e il piacere dei colori.

La cucina guidata da Nadia e Giovanni mette in pentola e in tavola prodotti di primissima scelta, alcuni dei quali cresciuti nell'orto del ristorante o coltivati e forniti da agricoltori e allevatori fidati. Le verdure, i pesci d'acqua dolce, i salumi, le mostarde sono alcune delle specialità del ristorante, esaltate in piatti quali la "composta di pomodori, melanzane, basilico e olio extravergine d'oliva" e la "carpa in teglia". Un'altra eccellenza del *Pescatore* è rappresentata dalle paste all'uovo (tagliatelle e tortellini), dagli gnocchi di patate, dai risotti. Questa è infatti la terra dei risotti celebrati dal grande scrittore lombardo Carlo Emilio Gadda in una famosa ricetta e romanzati da un altro noto giornalista e scrittore che fu tra i clienti affezionati del ristorante, Gianni Brera. I dessert poi liberano la creatività e la fantasia di Giovanni, oggi alle sicure e fresche redini della cucina e in particolare della pasticceria.

Al *Pescatore* il sapore dei piatti non è mai separato dall'atmosfera del luogo e del clima, dal senso di appartenenza a una tradizione da ricordare, valorizzare e nello stesso tempo rimettere in gioco, in fruttuoso dialogo con altri paesi e culture, come per esempio l'amata Borgogna, che si riflette in una carta dei vini tanto rigorosa quanto appassionata. Il *Pescatore* rispecchia infatti le passioni di chi l'ha creato e lo conduce, in cucina come in sala (grazie alla festosa cordialità di Antonio, Alberto e Valentina), in una magica corrispondenza tra le attese degli ospiti a tavola e le risposte degli ospiti in cucina, protagonisti di un momento che unisce, in maniera profondamente lombarda, estetica ed etica, il piacere del cibo e la coscienza del suo valore sociale, materiale e morale.

"Attraverso il cibo si accede all'anima" aveva affermato lo scrittore e scienziato Giorgio Celli; seduti a tavola *Dal Pescatore* si capisce perché.

Gino Ruozzi

the 1990s, the number of people in the world who are illiterate has increased from 400 million to 600 million.

There are many reasons for this. One is that the population of the world is growing so fast that the number of children who are illiterate is increasing. Another reason is that the number of people who are illiterate is increasing in many countries, especially in the developing world. This is because many of these countries do not have enough schools or teachers to teach all the children who are of school age.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough money to go to school. In many countries, the cost of education is very high, and many families cannot afford it. This is especially true in the developing world, where the cost of education is often a large part of a family's income.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough time to go to school. In many countries, people have to work long hours to support their families, and they do not have time to go to school. This is especially true in the developing world, where people often have to work in agriculture or other low-paying jobs.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough interest in learning. In many countries, people do not value education as much as they should. They do not see the benefits of learning, and they do not want to spend time and money on it. This is especially true in the developing world, where people often have to survive from day to day.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough access to education. In many countries, there are not enough schools or teachers, and people do not have a chance to go to school. This is especially true in the developing world, where the government does not invest enough in education.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough resources. In many countries, people do not have enough money, time, or interest to go to school. This is especially true in the developing world, where people often have to survive from day to day.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough motivation. In many countries, people do not see the benefits of learning, and they do not want to spend time and money on it. This is especially true in the developing world, where people often have to survive from day to day.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough access to education. In many countries, there are not enough schools or teachers, and people do not have a chance to go to school. This is especially true in the developing world, where the government does not invest enough in education.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough resources. In many countries, people do not have enough money, time, or interest to go to school. This is especially true in the developing world, where people often have to survive from day to day.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough motivation. In many countries, people do not see the benefits of learning, and they do not want to spend time and money on it. This is especially true in the developing world, where people often have to survive from day to day.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough access to education. In many countries, there are not enough schools or teachers, and people do not have a chance to go to school. This is especially true in the developing world, where the government does not invest enough in education.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough resources. In many countries, people do not have enough money, time, or interest to go to school. This is especially true in the developing world, where people often have to survive from day to day.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough motivation. In many countries, people do not see the benefits of learning, and they do not want to spend time and money on it. This is especially true in the developing world, where people often have to survive from day to day.



PER 4-6 PERSONE

PREPARAZIONE: 20 minuti

COTTURA: 8-10 minuti

800 g-1 kg di funghi porcini
olio extravergine d'oliva
1 mazzetto di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
sale, pepe

Funghi porcini in padella

I porcini si prestano a tante preparazioni: quando sono piccoli e compatti si servono crudi in insalata; se sono più grandi si tagliano a fette, si infarinano e si friggono in olio a fuoco medio basso. Si possono anche preparare al barbecue o alla griglia a fuoco medio, facendoli aromatizzare un'ora prima in olio, aglio e prezzemolo tritati. Potete anche rosolarli in una padella antiaderente molto calda con un po' di olio e un rametto di rosmarino per 8-10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Serviteli con una salsa al prezzemolo (vedi ricetta a pag. 177).

PER 4-6 PERSONE

Polpo con patate

PREPARAZIONE: 45 minuti**COTTURA:** 1 ora e 10

1 kg di polpo
500 ml d'acqua
1 cucchiaino di vino bianco secco
1 spicchio d'aglio
1 rametto di prezzemolo
sale, pepe
succo di limone
un filo di olio extravergine
d'oliva
3-4 patate
qualche goccia di aceto
balsamico e foglie di insalata,
per servire

Prima di cucinare il polpo è necessario sfilzarlo sbattendolo su una superficie dura come una pietra o percuotendolo con un batticarne.

Questa operazione può essere fatta dal pescivendolo.

Sarà necessario anche togliere gli occhi e il becco corneo che si trova alla base dei tentacoli e rovesciare la testa per eliminare le interiora.

Mettete il polpo in una casseruola e versateci l'acqua salata e il vino bianco; cuocete per 40 minuti a fiamma moderata con il coperchio.

Quindi tagliatelo a pezzi e conditelo con l'aglio, il prezzemolo tritato, sale, pepe, succo di limone e olio extravergine d'oliva.

Bollite le patate non pelate in acqua salata per circa mezz'ora, poi sbucciatele e schiacciatele.

Distribuite un cucchiaino di patate in ogni piatto e disponete i pezzi di polpo condito, decorate con qualche goccia di aceto balsamico tradizionale e foglioline fresche d'insalata.



the 1990s, the number of people in the world who are illiterate has increased from 400 million to 600 million.

There are many reasons for this. One is that the population of the world is growing so fast that the number of children who are illiterate is increasing. Another reason is that the number of people who are illiterate is increasing in many countries, especially in the developing world. This is because many of these countries do not have enough schools or teachers to teach all the children who are of school age.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough money to go to school. In many countries, the cost of education is very high, and many families cannot afford it. This is especially true in the developing world, where the cost of education is often a large part of the family's income.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough time to go to school. In many countries, the school year is very short, and many children have to work to help support their families. This is especially true in the developing world, where many children are needed to help with the household or to work on the family's land.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough interest in learning. In many countries, the education system is not very good, and many children do not like to go to school. This is especially true in the developing world, where the education system is often outdated and does not provide a good quality of education.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough access to education. In many countries, there are not enough schools, and many children have to travel a long distance to get to school. This is especially true in the developing world, where the infrastructure is often poor and there are not enough roads or bridges.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough resources to learn. In many countries, there are not enough books or other learning materials. This is especially true in the developing world, where the cost of books and other materials is often very high.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough motivation to learn. In many countries, the education system is not very motivating, and many children do not see the value of learning.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough support from their families. In many countries, the family is often the main source of support for a child's education. If the family does not support the child's education, the child is more likely to be illiterate.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough access to information. In many countries, there are not enough newspapers or other sources of information. This is especially true in the developing world, where the infrastructure is often poor and there are not enough newspapers or other sources of information.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough access to health care. In many countries, there are not enough health care facilities, and many people do not have access to health care. This is especially true in the developing world, where the infrastructure is often poor and there are not enough health care facilities.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough access to social services. In many countries, there are not enough social services, and many people do not have access to social services. This is especially true in the developing world, where the infrastructure is often poor and there are not enough social services.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough access to economic opportunities. In many countries, there are not enough economic opportunities, and many people do not have access to economic opportunities. This is especially true in the developing world, where the infrastructure is often poor and there are not enough economic opportunities.

There are also many people who are illiterate because they do not have enough access to education. In many countries, there are not enough schools, and many children have to travel a long distance to get to school. This is especially true in the developing world, where the infrastructure is often poor and there are not enough schools.

Indice alfabetico

A

Agnoli in brodo di gallina	77
Alici fresche marinate	100
Alici fritte	104
Alici sotto sale tartufate	107
Anguilla arrosto con rosmarino e alloro	111
Anguilla in carpione con cipolle rosse di Tropea	103
Anguilla in umido	100

B

Bagna cauda	175
Bigoli veneziani	82
Biscotti di nonna Bruna	201
Biscottini alle nocciole e mandorle	201
Brodo di gallina	17
Bucatini all'amatriciana	96
Budino al cioccolato	198

C

Calamaretti gratinati al profumo di limone	107
Calamaretti pomodoro e basilico	104
Cannelloni gratinati al forno	83
Cappello del prete di manzo al Barbera d'Alba e polenta gialla Belgrano	141
Cappone farcito	130
Capretto al forno con patate e carciofi	155
Carciofi e fegato di vitello al burro e rosmarino	34
Carne cruda con scaglie di parmigiano reggiano	139
Carpa con pomodoro fresco	109
Cassata siciliana	192
Cassoeula	154
Choux con limone e fragole	185
Cialde di patate al rosmarino	167
Cilindri di cioccolato fondente con confettura di albicocche e mousse al cioccolato	206
Ciocolatini fondenti	213

Composta di frutta fresca al vino dolce con tisana ai frutti di bosco	219
Composta di pomodori, melanzane, basilico e olio extravergine d'oliva umbro	32
Coniglio con olive e carciofi	137
Coscette di rana gratinate alle erbe fini	161
Costine di maiale con salsa alla diavola	152
Costolette alla milanese	140
Cotechino con lenticchie	149
Crema al mascarpone	198
Crema di ceci	35
Crema di melanzane	37
Crema pasticciera	199
Crocante	212
Crostata di more	221

F

Fagioli borlotti con pancetta di maialino di Cinta Senese	38
Fegato alla veneziana con cipolle dolci e polenta	145
Fettuccine al pomodoro	78
Focaccia all'origano	170
Foie gras alle ciliegie	130
Friabile con ganache al cioccolato e salsa alla vaniglia	205
Frittata alle erbe aromatiche e cipollotto	28
Frittata di porcini e patate	27
Funghi porcini in padella	41
Fusilli al pesto con patate e fagiolini	81

G

Galletto al forno con patate dorate	133
Gallinella con salsa alla verbena e funghi porcini	112
Garretto di vitello al forno	143
Gelatina di pere cotogne	228
Gelatina di pesche o albicocche	229
Gelato alla vaniglia	230
Gnocchi di patate con orata marinata al sale, crema di piselli, capperi, olive taggiasche, pomodorini confit e basilico fresco	127
Gras pistà con polenta	149

I		P	
Insalata di cicoria con uova sode e cipollotto	44	Pane e grissini	167
Insalata di faraona con salsa all'uva fragola e susine	134	Pappa al pomodoro	20
Insalata fresca di finocchi e arance	44	Pappardelle con ragù alla bolognese	85
L		Parmigiana di melanzane	42
Lasagne con i carciofi	95	Pasta all'uovo	75
Lasagnette di pasta all'uovo con calamaretti al nero di seppia	91	Pasta e ceci	92
Lattughe di carnevale	202	Pasta fresca	75
Lepre con bacche di pepe nero e melagrana	156	Pasta frolla	210
Lingue di gatto	212	Pasta verde agli spinaci o erbette	89
Lombata di manzo marchigiana alle erbe aromatiche	145	Peperoni grigliati alle acciughe e capperi	49
Luccio con olio extravergine d'oliva toscano, prezzemolo, acciughe e capperi di Salina	125	Pesce marinato sotto sale	110
Lumache della vigilia di Natale	162	Pesche dolci	228
Lumache Petit Gris della pianura con porcini, erbe aromatiche e salsa croccante	163	Pesto alla genovese	179
M		Pesto di salame	179
Maccheroni di ananas fresco alla menta e frullato di lamponi	222	Piedini di maiale con verze croccanti	152
Maialino da latte con pepe di Sichuan e ananas caramellato	151	Pinguino di cioccolato fondente al 70% con mousse ai canditi	209
Melanzane impanate	46	Pisarei e fasò	53
Mericonda con burro e formaggio a scaglie	16	Pizza	168
Millefoglie con crema chantilly e frutta fresca	186	Polenta	43
Minestra di orzo perlato e fagioli	24	Polpo con patate	116
Minestra di Pasqua (o del Paradiso)	21	Pomodorini confit	55
Minestra di riso con patate e carciofi	21	Praline di castagne al cioccolato	216
Moscardini con prezzemolo e olio extravergine d'oliva	119	Purè di patate	56
Mostarda di frutta	180	R	
Mousse di albicocche	194	Radicchio di campo in padella con olio extravergine d'oliva e aglio	56
Mousse di croccante	197	Ragù alla bolognese	176
Mousse ghiacciata ai limoni del Garda	195	Ravioli di faraona con finocchi croccanti	97
O		Riso alla pilota con costine di maiale al forno	72
Orata con ceci e verza	115	Riso con verze e pesto di salame	67
		Risotto con pesce gatto ed erba cipollina	69
		Risotto con piselli, porcini, fiori di zucca ed erbette fresche	69
		Risotto con pistilli di zafferano e aceto balsamico	70
		S	
		Salsa ai peperoncini	177
		Salsa al prezzemolo	177

Salsa all'ananas	199	Tortelli di zucca	88
Salsa all'uva fragola	181	Tortelli dolci alla crema	195
Salsa alla menta	178	I tridarin della festa	97
Salsa croccante	177		
Salsa di pomodoro	175		
Salsa pearà - Purè di pane	176	U	
Salsa tonnata	178	Uova al tonno e acciughe	27
Salsiccia con pomodoro, cipolle e polenta	151	Uovo fritto	28
San pietro con carciofi croccanti	110		
Scorze di agrumi canditi	225		
Sella di capriolo con castagne glassate	159	V	
Sfogliatina di verdure con asparagi	51	Verdure agrodolci	60
Sfogliatine di mais	55	Verze e carciofi in terrina	59
Sorbetto alla frutta	231	Vitello tonnato	146
Soufflé al cioccolato e amaretti al profumo d'arancia con coulis di pesche gialle e Sauternes	189	Z	
Soufflé al profumo d'arancia con coulis al frutto della passione	190	Zabaione al Marsala	198
Spaghetti con anguilla croccante	86	Zenzero marinato	50
Spigola al finocchio	120	Zuppa di cipolla con provolone caldo	14
Spigola all'acqua pazza	120	Zuppa di formaggi d'alpeggio con verza al forno	15
Sugolo d'uva fragola	199	Zuppa di lumache con farfalle di pasta all'uovo, porcini ed erbe dolci	18
		Zuppa di verdure con gras pistà	25
		Zuppetta di pomodori pachino con crostini al basilico	23
T			
Tarte tatin	225		
Tegole all'arancia	217		
Tegole di parmigiano reggiano	171		
Terrina di frutta con salsa all'ananas	226		
Terrina di zucchine	59		
Tinca di lago ripiena al profumo di timo limone	122		
Tonno con olive taggiasche e capperi di Salina	115		
Torta al cioccolato fondente	192		
Torta di amaretti, caffè, panna, croccante e zabaione	194		
Torta di carote	206		
Torta di patate	62		
Torta di radicchio rosso trevigiano con bagna cauda	63		
Torta di rose	215		
Torta fritta	170		
Torta sbrisolona	210		
Tortelli ai tre formaggi	90		

Indice analitico

ANTIPASTI

Zuppe e minestre

Zuppa di cipolla con provolone caldo	14
Zuppa di formaggi d'alpeggio con verza al forno	15
Mericonda con burro e formaggio a scaglie	16
Brodo di gallina	17
Zuppa di lumache con farfalle di pasta all'uovo, porcini ed erbe dolci	18
Pappa al pomodoro	20
Minestra di Pasqua (o del Paradiso)	21
Minestra di riso con patate e carciofi	21
Zuppetta di pomodori pachino con crostini al basilico	23
Minestra di orzo perlato e fagioli	24
Zuppa di verdure con gras pistà	25

Uova

Frittata di porcini e patate	27
Uova al tonno e acciughe	27
Uovo fritto	28
Frittata alle erbe aromatiche e cipollotto	28

VERDURE

Composta di pomodori, melanzane, basilico e olio extravergine d'oliva umbro	32
Carciofi e fegato di vitello al burro e rosmarino	34
Crema di ceci	35
Crema di melanzane	37
Fagioli borlotti con pancetta di maialino di Cinta Senese	38
Funghi porcini in padella	41
Parmigiana di melanzane	42
Polenta	43
Insalata di cicoria con uova sode e cipollotto	44
Insalata fresca di finocchi e arance	44
Melanzane impanate	46
Peperoni grigliati alle acciughe e capperi	49
Zenzero marinato	50
Sfogliatina di verdure con asparagi	51

Pisarei e fasò	53
Sfogliatine di mais	55
Pomodorini confit	55
Radicchio di campo in padella con olio extravergine d'oliva e aglio	56
Purè di patate	56
Terrina di zucchine	59
Verze e carciofi in terrina	59
Verdure agrodolci	60
Torta di patate	62
Torta di radicchio rosso trevigiano con bagna cauda	63

PRIMI

Riso

Riso con verze e pesto di salame	67
Risotto con piselli, porcini, fiori di zucca ed erbe fresche	69
Risotto con pesce gatto ed erba cipollina	69
Risotto con pistilli di zafferano e aceto balsamico	70
Riso alla pilota con costine di maiale al forno	72

Pasta

Pasta all'uovo	75
Pasta fresca	75
Agnoli in brodo di gallina	77
Fettuccine al pomodoro	78
Fusilli al pesto con patate e fagiolini	81
Bigoli veneziani	82
Cannelloni gratinati al forno	83
Pappardelle con ragù alla bolognese	85
Spaghetti con anguilla croccante	86
Tortelli di zucca	88
Pasta verde agli spinaci o erbe	89
Tortelli ai tre formaggi	90
Lasagnette di pasta all'uovo con calamaretti al nero di seppia	91
Pasta e ceci	92
Lasagne con i carciofi	95
Bucatini all'amatriciana	96
I tridarin della festa	97
Ravioli di faraona con finocchi croccanti	97

PESCE			
Anguilla in umido	100	Garretto di vitello al forno	143
Alici fresche marinate	100	Fegato alla veneziana con cipolle dolci e polenta	145
Anguilla in carpione con cipolle rosse di Tropea	103	Lombata di manzo marchigiana alle erbe aromatiche	145
Calamaretti pomodoro e basilico	104	Vitello tonnato	146
Alici fritte	104	Maiale	
Calamaretti gratinati al profumo di limone	107	Cotechino con lenticchie	149
Alici sotto sale tartufate	107	Gras pistà con polenta	149
Carpa con pomodoro fresco	109	Maialino da latte con pepe di Sichuan e ananas caramellato	151
Pesce marinato sotto sale	110	Salsiccia con pomodoro, cipolle e polenta	151
San Pietro con carciofi croccanti	110	Costine di maiale con salsa alla diavola	152
Anguilla arrosto con rosmarino e alloro	111	Piedini di maiale con verze croccanti	152
Gallinella con salsa alla verbena e funghi porcini	112	Cassoeula	154
Orata con ceci e verza	115	Capretto/selvaggina	
Tonno con olive taggiasche e capperi di Salina	115	Capretto al forno con patate e carciofi	155
Polpo con patate	116	Lepre con bacche di pepe nero e melagrana	156
Moscardini con prezzemolo e olio extravergine d'oliva	119	Sella di capriolo con castagne glassate	159
Spigola al finocchio	120	Rane/lumache	
Spigola all'acqua pazza	120	Coscette di rana gratinate alle erbe fini	161
Tinca di lago ripiena al profumo di timo limone	122	Lumache della vigilia di Natale	162
Luccio con olio extravergine d'oliva toscano, prezzemolo, acciughe e capperi di Salina	125	Lumache Petit Gris della pianura con porcini, erbe aromatiche e salsa croccante	163
Gnocchi di patate con orata marinata al sale, crema di piselli, capperi, olive taggiasche, pomodorini confit e basilico fresco	127	PANE & CO.	
CARNE		Pane e grissini	167
Carni bianche		Cialde di patate al rosmarino	167
Foie gras alle ciliegie	130	Pizza	168
Cappone farcito	130	Focaccia all'origano	170
Galletto al forno con patate dorate	133	Torta fritta	170
Insalata di faraona con salsa all'uva fragola e susine	134	Tegole di parmigiano reggiano	171
Coniglio con olive e carciofi	137	SALSE	
Manzo/vitello		Salsa di pomodoro	175
Carne cruda con scaglie di parmigiano reggiano	139	Bagna cauda	175
Costolette alla milanese	140	Salsa pearà - Purè di pane	176
Cappello del prete di manzo al Barbera d'Alba e polenta gialla Belgrano	141	Ragù alla bolognese	176
		Salsa al prezzemolo	177
		Salsa ai peperoncini	177

Salsa croccante	177	Pinguino di cioccolato fondente al 70%	
Salsa alla menta	178	con mousse ai canditi	209
Salsa tonnata	178	Torta sbrisolona	210
Pesto alla genovese	179	Pasta frolla	210
Pesto di salame	179	Croccante	212
Mostarda di frutta	180	Lingue di gatto	212
Salsa all'uva fragola	181	Cioccolatini fondenti	213
		Torta di rose	215
		Praline di castagne al cioccolato	216
		Tegole all'arancia	217
DESSERT			
Dolci			
Choux con limone e fragole	185	Frutta	
Millefoglie con crema chantilly e frutta fresca	186	Composta di frutta fresca al vino dolce con tisana ai frutti di bosco	219
Soufflé al cioccolato e amaretti al profumo d'arancia con coulis di pesche gialle e Sauternes	189	Crostata di more	221
Soufflé al profumo d'arancia con coulis al frutto della passione	190	Maccheroni di ananas fresco alla menta e frullato di lamponi	222
Cassata siciliana	192	Tarte tatin	225
Torta al cioccolato fondente	192	Scorze di agrumi canditi	225
Torta di amaretti, caffè, panna, croccante e zabaione	194	Terrina di frutta con salsa all'ananas	226
Mousse di albicocche	194	Gelatina di pere cotogne	228
Mousse ghiacciata ai limoni del Garda	195	Pesche dolci	228
Tortelli dolci alla crema	195	Gelatina di pesche o albicocche	229
		Dessert ghiacciati	
		Gelato alla vaniglia	230
		Sorbetto alla frutta	231
Creme e salse			
Mousse di croccante	197		
Budino al cioccolato	198		
Crema al mascarpone	198		
Zabaione al Marsala	198		
Crema pasticciera	199		
Salsa all'ananas	199		
Sugolo d'uva fragola	199		
Torte, biscotti e friandises			
Biscotti di nonna Bruna	201		
Biscottini alle nocciole e mandorle	201		
Lattughe di carnevale	202		
Friabile con ganache al cioccolato e salsa alla vaniglia	205		
Cilindri di cioccolato fondente con confettura di albicocche e mousse al cioccolato	206		
Torta di carote	206		

in cucina con Nadia & Giovanni Santini



Nadia Santini ha vinto il *Premio Veuve Clicquot per la Migliore Chef del mondo 2013*.

Il figlio Giovanni la accompagna ai fornelli del ristorante tre stelle *Dal Pescatore*, un'elegante residenza di campagna immersa in una riserva naturale in riva all'Oglio.

Attraverso 170 ricette Nadia e Giovanni presentano una cucina familiare e gustosa, frutto di una lunga tradizione e di un'attenta ricerca sulle materie prime fatta con passione e rigore.



I segreti della migliore chef del mondo 2013



28,50 € i.i.
ISBN: 978 88 67530 038



9 788867 530038



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it