



CUCINA MILANESE CONTEMPORANEA

Cesare Battisti, Gabriele Zanatta

19,3 x 25,3 cm – cartonato – 256 pagine

illustrazioni a colori – collana Illustrati

€ 28 – 978 88 6753 198 1



Cesare Battisti, chef del rinomato ristorante meneghino Ratanà, e Gabriele Zanatta guidano i lettori in un viaggio alla riscoperta dei sapori della cucina milanese, che viene qui riproposta in chiave contemporanea ma sempre nel rispetto dei dettami della tradizione. Il volume si articola in tredici capitoli, ciascuno dei quali è dedicato a un particolare ingrediente o a una specifica portata: introduzioni rapide ma ricche di curiosità, anche di natura storica, sono seguite da consigli sulla qualità e sulla stagionalità dei prodotti da acquistare e dall'indicazione di fornitori di fiducia.

Gli autori presentano la rivisitazione di un'ampia gamma di ricette, spesso caratterizzate da preparazioni più leggere e meglio digeribili, o comunque più in linea con la cultura gastronomica di oggi. Sfogliando *Cucina milanese contemporanea* potrete quindi riscoprire il celebre "risotto alla milanese" e le origini di questo piatto diventato un simbolo della città della Madonnina o assaporare il *ris e erborin*, una minestra di riso e prezzemolo. I preziosi suggerimenti di Cesare Battisti e di Gabriele Zanatta vi condurranno poi a rivalutare le verdure invernali e a gustare gli involtini di verza, la crema di cavolfiore e le cipolle al forno. E ancora, conoscerete le numerose potenzialità culinarie delle interiora, il cosiddetto "quinto quarto", esaltate nella tipica "trippa alla milanese", la piacevolezza di un brasato cotto nel vino e nel brodo, la ricercatezza di una cassoeula d'oca e l'intramontabilità di un classico come l'ossobuco. Aiutati dal profumo della frittura, coglierete anche la differenza tra cotoletta e costoletta e saprete riutilizzare gli avanzi dell'arrosto e del bollito nei deliziosi mondegghili. Gustando il luccio e l'anguilla, scoprirete che anche il pesce si è ritagliato un ruolo di riguardo nella tradizione gastronomica milanese e, assaggiando le rane fritte, potrete assaporare una nuova, e forse inedita, croccantezza.

Se siete desiderosi di fare un tuffo nella tradizione mantenendo uno sguardo sul presente, questo libro non vi deluderà.



Guido Tommasi Editore