



PAUL BOCUSE

CUCINA CON VOI

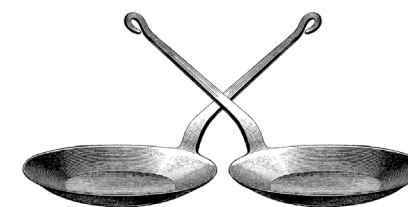


Guido Tommasi Editore

PAUL BOCUSE

CUCINA CON VOI

Fotografie Jean-Charles Vaillant



Guido Tommasi Editore



Sommario

ZUPPE E MINESTRE		Omelette ai funghi	63
Gazpacho	10	Omelette di patate e pancetta	64
Zuppa di verdure casalinga	11	Uova strapazzate con gallinacci	66
Zuppa di porri e patate	12	Uova al Beaujolais	67
Vellutata di crescione e patate	14	Uova strapazzate con salmone affumicato	68
Zuppa di cavolo e pancetta	15		
Vellutata di zucca	16	SALSE E CONDIMENTI	
Zuppa alle erbe	18	Salsa bianca	72
Zuppa contadina	19	Salsa gribiche	72
Minestrone	20	Salsa alla senape	73
Zuppa di tapioca	22	Vinaigrette	73
Crema fredda di cetrioli	23	Salsa verde alle erbe	74
Zuppa di cipolle	24	Salsa olandese veloce	75
Vellutata di asparagi	26	Salsa di acciughe	76
Vellutata alle ostriche	27	Burro bianco	76
Zuppa polacca	28	Aioli	78
		Maionese	80
STUZZICHINI, ANTIPASTI E INSALATE		Aceto casalingo	81
Indivia	32	Ciliegie in agrodolce	82
Lattuga	32	Cetrioli sottaceto	84
Songino con barbabietola rossa	33	Olive nere	85
Insalata verde e rossa	33		
Insalata di patate	34	PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI	
Carciofi	35	Court-bouillon	88
Insalata riccia	36	Razza chiodata al burro nocciola	89
Insalatina di stagione	38	Baccalà saltato alla lionese	90
Insalata di denti di leone con pancetta	39	Baccalà in padella	91
Insalata di lenticchie	40	Baccalà alla portoghese	92
Prosciutto e melone	42	Coda di rospo	94
Insalata di pollo	43	Arrosto di coda di rospo	95
Cetrioli in salsa	44	Arrosto di tonno	96
Insalata di riso	44	Tranci di merluzzo al burro fuso	97
Antipasti misti	46	Eglefino alla panna	98
Uova mimosa	48	Stufato di anguilla e carpa	100
Taboulé	50	Rombo alle verdure	101
Cervelles des canuts	50	Orata alla provenzale	102
Quiche lorraine	52	Filetti di merluzzo	104
Torta salata di spinaci	53	Triglie al cartoccio	105
Quenelle al gratin	54	Trote o merlani alla mugnaia	106
		Fricassee di capesante	108
UOVA		Cozze alla marinara	110
Uova al forno con panna acida	58	Cozze al vino bianco	111
Uova in camicia	59		
Uova al bacon	60	CARNE, FRATTAGLIE, POLLAME E SELVAGGINA	
Uova al prosciutto	62	Arrosto di vitello	114
Uovo alla coque	62	Bianchetto di vitello	115
Uova al tegamino	63	Brasato di manzo	116

Filetto di manzo arrosto	118
Costata alla vignaiola	119
Manzo alla borgognona	120
Grigliata della Saona	121
Filetto al pepe	122
Spalla d'agnello allo spiedo	124
Sauté d'agnello	126
Arrosto di maiale alla senape	127
Sanguinaccio	128
Sanguinaccio alle mele	129
Stufato al cavolo	130
Salsicce al vino bianco	132
Lingua di manzo brasata	133
Andouillette	134
Rognone di vitello al tegame	136
Pollo al tegame	138
Galletto al vino rosso	140
Anatra alle rape	142
Cappone di Bresse arrosto alle olive nere	144
Supreme di faraona alla panna	145
Coniglio alla senape di Digione	146
Coniglio saltato alla lionesa	148
Rillettes di coniglio	149
Coniglio o lepre al civet	150
Sella di lepre o di capriolo alla senape	151

VERDURE	
Taccole	154
Carote e piselli	154
Carote alla panna	155
Sedano rapa alla panna	155
Carote e rape glassate	156
Fagiolini	156
Cardi gratinati	158
Champignon alla panna	159
Cavolfiore gratinato	160
Broccoli	161
Carciofi alla barigoule	162
Giardiniera di verdure	164
Zucchine ripiene	166
Porri gratinati	167
Zucchine fritte	168
Spinaci	169
Pomodori ripieni	170
Pomodori provenzali	172
Indivia al prosciutto	173
Cipolle glassate	173
Bayaldi	174
Fagioli alla provenzale	176
Lattuga brasata	178

Patate in camicia	178
Purè di piselli secchi	179
Patate del fornaio	180
Patate in padella	182
Patate al cartoccio	183
Purè di patate	184
Patate in umido	185
Frittata di patate e insalata	186
Frittelle di patate	188
Patate al latte gratinate	189
Soufflé di patate	190
Pasticcio di patate	191
Sformato di zucca	192
Ratatouille	193

RISO E PASTA	
Riso pilaf	196
Frittata di pasta	196
Risotto al pomodoro	197
Riso creolo	197
Pasta alla provenzale	198
Frittata di fettuccine	200
Vermicelli gratinati	200
Maccheroni gratinati	201
Pasta alla panna e basilico	202

TORTE, DESSERT, CONFETTURE	
Clafoutis	206
Riso al latte	207
Composta di frutta secca	208
Composta di mele	210
Matefaim lionesa	211
Pere al vino	212
Mele al forno	213
Mousse al cioccolato	214
Torta marmorizzata	216
Madeleine	218
Chiacchiere	220
Finta torta	221
Crostata al limone	222
Crostata di rabarbaro	224
Crostata di mele	225
Confettura di lamponi	226
Confettura di fragole	226
Cotognata	228
Gelatina di mele	230
Latte di gallina	231
Vin brulé	232
Grog	232

Ratatouille (ricetta a pagina 193)



Vellutata di zucca

PREPARAZIONE 20 MIN | COTTURA 35 MIN

PER 4 PERSONE

500 g di zucca, varietà trombetta
300 g di patate
2 porri
60 g di burro

1 filoncino di pane
100 ml di panna acida
noce moscata
sale e pepe

Eliminate la buccia della zucca, lavatela sotto l'acqua corrente e tagliatela a cubetti di 2 centimetri. Sbucciate le patate, sciacquatele e tagliate anch'esse a cubetti.

Mondate i porri e riduceteli a pezzetti.

Mettete in acqua fredda la zucca e le patate e cuocetele. Soffriggete lentamente i porri nel burro in una piccola padella finché saranno lucidi e aggiungeteli al resto.

Bollite a fuoco lento per circa 20 minuti senza coprire.

A cottura ultimata, frullate il tutto con un frullatore a immersione fino a ottenere una consistenza cremosa.

Aggiustate di sale e pepe macinato fresco. Cuocete ancora per 5-7 minuti.

Mettete a riscaldare la zuppiera.

Nel frattempo rosolate nel burro i crostini ricavati da un filone di pane e teneteli in caldo.

Aggiungete la panna acida alla zuppa e insaporite con noce moscata.

Versate la zuppa ben calda nella zuppiera e servite con i crostini.



Pollo al tegame

PREPARAZIONE 30 MIN | COTTURA 40 MIN

PER 4-5 PERSONE

2 fette di pancetta magra	60 g di burro
1 pollo ruspante di 1,4 -1,6 kg circa	1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
6 piccole cipolle bianche	timo
1 kg di patate novelle piccole	sale e pepe

È una ricetta primaverile, periodo in cui le patate novelle sono piccole e croccanti.

Eliminate la cotenna dalla pancetta e immergetela in acqua calda per dissalarla.

Acquistate preferibilmente un pollo ruspante già pulito, nel caso dobbiate eviscerarlo da cuore, fegato, ventriglio e polmoni, fatelo con attenzione per evitare che il fiele esca conferendo un sapore amaro. È possibile utilizzare sia il fegato sia il ventriglio: per il fegato, eliminate la bile, sciacquatelo e asciugatelo. Aprite il ventriglio al centro per rimuovere la sacca interna, sciacquate e asciugate. Mettetelo da parte.

Una volta eviscerato, passate il pollo rapidamente su una fiamma per eliminare le piume. Asciugate le fette di pancetta, lardellate il pollo, legate con cura con uno spago da cucina e salate leggermente.

Sbucciate le cipolle e pulite le patate novelle eliminando la terra e sciacquandole rapidamente. Asciugatele in un canovaccio fine.

Fondete in un tegame, preferibilmente di ghisa, 30 grammi di burro, poi rosolate il pollo su tutti i lati lasciando scoperto.

Cuocete per circa 20 minuti, quindi aggiungete il fegato e il ventriglio al fondo di cottura. Mettete il rimanente burro, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva e il timo in una padella, scaldate e aggiungete le cipolle e le patate. Cuocete per circa 20 minuti, girando con un cucchiaio di legno e aggiustando di sale e pepe. Togliete quindi dal fuoco, eliminate il grasso di cottura e trasferite le cipolle e le patate sul pollo.

Lasciate cuocere insieme per circa 15 minuti.

Scaldate il piatto di portata.

Una volta cotto, tagliate il pollo, disponetelo sul piatto di portata caldo e guarnitelo con le cipolle, le patate e la pancetta. Trasferite il fondo di cottura in una salsiera dopo averlo sfumato con un quarto di mestolo d'acqua bollente. Servite caldo con un'insalata mista.



Pomodori ripieni

PREPARAZIONE 40 MIN | COTTURA SALSA 35 MIN

POMODORI RIPIENI 1 H | PER 4-8 PERSONE

12 pomodori
200 g di pancetta magra salata
o 200 g di prosciutto cotto
1 rametto di timo
1/4 di foglia di alloro
4 cipolle novelle
2 bicchieri di latte
3 fette biscottate

1 mazzetto di prezzemolo
300 g di avanzi di carne di maiale o di bollito
o di arrosto di vitello
1 spicchio d'aglio
1 uovo
noce moscata
60 g di burro
sale e pepe

I pomodori ripieni sono molto buoni anche riscaldati, quindi preparatene in abbondanza e teneteli pronti in frigorifero. Scegliete pomodori abbastanza grossi.

Se scegliete di utilizzare la pancetta (anziché il prosciutto), preparatela il giorno prima. Mettetela a bagno per 7-8 ore in acqua e ghiaccio avendo cura di cambiare l'acqua almeno due volte. Trascorso il tempo di dissalatura, scolatela, tamponatela con carta assorbente, mettetela in una pentola d'acqua fredda e fatela cuocere per circa 1 ora. Scolatela dall'acqua, lasciatela raffreddare e conservatela in frigorifero. Togliete tutti gli ingredienti dal frigorifero almeno 1 ora prima dell'uso.

Lavate i pomodori e asciugateli senza pelarli.

Tagliate la parte superiore di ciascun pomodoro e tenetela in frigorifero.

Tirate fuori la polpa e i semi dei pomodori con un cucchiaino, facendo attenzione a non bucare la buccia e lasciandone un po' all'interno. Trasferite la polpa in una pentola, aromatizzate con timo e alloro, quindi salate, pepate e cuocete a fuoco dolce, mescolando con un cucchiaio di legno per circa 20 minuti. Accendete il forno a 180°C.

Sbucciate le cipolle, affettatele e cuocetele nel latte bollente per 7-8 minuti.

Mettete le fette biscottate in una scodella, irroratele con il latte e schiacciate con una forchetta; lasciate riposare.

(prosegue a pagina 172)



Confettura di lamponi

PREPARAZIONE 15 MIN | COTTURA 50 MIN CIRCA

PER 9 VASETTI CIRCA

2 kg di lamponi

2 kg di zucchero

500 ml d'acqua

È importante selezionare frutti perfettamente maturi e sani. Sciacquateli rapidamente sotto l'acqua corrente e fateli scolare. Se necessario, eliminate i peduncoli rimasti.

Versate la frutta in una pentola per confetture preferibilmente di rame, aggiungete lo zucchero e l'acqua.

Riscaldate, mescolando di tanto in tanto in modo che tutti i lamponi cuociano uniformemente e portate a bollore.

Lasciate sul fuoco la confettura per circa 30 minuti. Per controllare se la confettura è pronta, fate cadere una goccia di confettura su un piatto.

La preparazione deve spandersi sul piatto e, quando si raffredda, deve rimanervi attaccata anche se lo si capovolge. Una volta cotta, travasatela nei vasetti, fatela raffreddare completamente, poi copritela con pellicola.

(fotografia a fronte)

Confettura di fragole

RIPOSO 1 NOTTE | PREPARAZIONE 15 MIN

COTTURA 30-40 MIN | PER 8 VASETTI CIRCA

2 kg di fragole

2 kg di zucchero

Acquistate frutti maturi e sani. Il giorno prima di preparare la confettura, lavate le fragole, scolatele, eliminate il peduncolo e mettetele in una pentola per confetture preferibilmente di rame.

Coprite con lo zucchero e lasciate macerare per tutta la notte.

Il giorno dopo, cuocete mescolando spesso con un cucchiaino di legno.

Non appena la confettura raggiunge il bollore, lasciatela cuocere per circa 15 minuti.

Per controllare se la confettura è pronta, fate cadere una goccia di confettura su un piatto.

La preparazione deve spandersi sul piatto e, quando si raffredda, deve rimanervi attaccata anche se lo si capovolge.

Una volta cotta, travasatela nei vasetti, fatela raffreddare, poi copritela con pellicola.



Indice delle ricette

A		Confettura di fragole	226
Aceto casalingo	81	Confettura di lamponi	226
Aioli	78	Coniglio alla senape di Digione	146
Anatra alle rape	142	Coniglio o lepre al civet	150
Andouillette	134	Coniglio saltato alla lionese	148
Antipasti misti	46	Costata alla vignaiola	119
Arrosto di coda di rospo	95	Cotognata	228
Arrosto di maiale alla senape	127	Court-bouillon	88
Arrosto di tonno	96	Cozze alla marinara	110
Arrosto di vitello	114	Cozze al vino bianco	111
B		Crema fredda di cetrioli	23
Baccalà alla portoghese	92	Crostata al limone	222
Baccalà in padella	91	Crostata di mele	225
Baccalà saltato alla lionese	90	Crostata di rabarbaro	224
Bayaldi	174	E	
Bianchetto di vitello	115	Eglefino alla panna	98
Brasato di manzo	116	F	
Broccoli	161	Fagioli alla provenzale	176
Burro bianco	76	Fagiolini	156
C		Filetti di merluzzo	104
Cappone di Bresse arrosto alle olive nere	144	Filetto al pepe	122
Carciofi	35	Filetto di manzo arrosto	118
Carciofi alla barigoule	162	Finta torta	221
Cardi gratinati	158	Fricassee di capesante	108
Carote alla panna	155	Frittata di pasta	196
Carote e piselli	154	Frittata di fettuccine	200
Carote e rape glassate	156	Frittelle di patate	188
Cavolfiore gratinato	160	Frittata di patate e insalata	186
Cetrioli in salsa	44	G	
Cetrioli sottaceto	84	Galletto al vino rosso	140
Cervelles des canuts	50	Gazpacho	10
Champignon alla panna	159	Gelatina di mele	230
Chiacchiere	220	Giardiniera di verdure	164
Ciliegie in agrodolce	82	Grigliata della Saona	121
Cipolle glassate	173	Grog	232
Clafoutis	206	I	
Coda di rospo	94	Indivia	32
Composta di frutta secca	208		
Composta di mele	210		

Indivia al prosciutto	173	Patate in padella	182
Insalata di denti di leone con pancetta	39	Patate in umido	185
Insalata di lenticchie	40	Pere al vino	212
Insalata di patate	34	Pollo al tegame	138
Insalata di pollo	43	Pomodori provenzali	172
Insalata di riso	44	Pomodori ripieni	170
Insalata riccia	36	Porri gratinati	167
Insalata verde e rossa	33	Prosciutto e melone	42
Insalatina di stagione	38	Purè di patate	184
		Purè di piselli secchi	179
L		Q	
Latte di gallina	231	Quenelle al gratin	54
Lattuga	32	Quiche lorraine	52
Lattuga brasata	178	R	
Lingua di manzo brasata	133	Ratatouille	193
M		Razza chiodata al burro nocciola	89
Maccheroni gratinati	201	Rillettes di coniglio	149
Madeleine	218	Riso al latte	207
Maionese	80	Riso creolo	197
Manzo alla borgognona	120	Riso pilaf	196
Matefaim lionese	211	Risotto al pomodoro	197
Mele al forno	213	Rognone di vitello al tegame	136
Minestrone	20	Rombo alle verdure	101
Mousse al cioccolato	214	S	
O		Salsa alla senape	73
Olive nere	85	Salsa bianca	72
Omelette ai funghi	63	Salsa di acciughe	76
Omelette di patate e pancetta	64	Salsa gribiche	72
Orata alla provenzale	102	Salsa olandese veloce	75
P		Salsa verde alle erbe	74
Pasta alla panna e basilico	202	Salsicce al vino bianco	132
Pasta alla provenzale	198	Sanguinaccio	128
Pasticcio di patate	191	Sanguinaccio alle mele	129
Patate al cartoccio	183	Sauté d'agnello	126
Patate al latte gratinate	189	Sedano rapa alla panna	155
Patate del fornai	180	Sella di lepre o di capriolo alla senape	151
Patate in camicia	178	Sformato di zucca	192

Songino con barbabietola rossa	33
Soufflé di patate	190
Spalla d'agnello allo spiedo	124
Spinaci	169
Stufato al cavolo	130
Stufato di anguilla e carpa	100
Supreme di faraona alla panna	145

T

Taboulé	50
Taccole	154
Torta marmorizzata	216
Torta salata di spinaci	53
Tranci di merluzzo al burro fuso	97
Triglie al cartoccio	105
Trote o merlani alla mugnaia	106

U

Uova al bacon	60
Uova al Beaujolais	67
Uova al forno con panna acida	58
Uova al prosciutto	62
Uova al tegamino	63
Uova in camicia	59
Uova mimosa	48
Uova strapazzate con gallinacci	66
Uova strapazzate con salmone affumicato	68
Uovo alla coque	62

V

Vellutata alle ostriche	27
Vellutata di asparagi	26
Vellutata di crescione e patate	14
Vellutata di zucca	16
Vermicelli gratinati	200
Vinaigrette	73
Vin brulé	232

Z

Zucchine fritte	168
Zucchine ripiene	166
Zuppa alle erbe	18
Zuppa contadina	19
Zuppa di cavolo e pancetta	15
Zuppa di cipolle	24
Zuppa di porri e patate	12
Zuppa di tapioca	22
Zuppa di verdure casalinga	11
Zuppa polacca	28

Ringraziamenti

Éric Trochon ringrazia Conran e Staub per aver gentilmente messo a disposizione le stoviglie.

© Edizione italiana: Guido Tommasi Editore – Datanova S.r.l., 2024
Tutti i diritti riservati
www.guidotommasi.it
Traduzione: Federico Dalpiaz
Revisione: Fabrizia Malerba
Correzione bozze: Valeria Cecilia Barbon
Progetto grafico edizione italiana: Leida Federico
Post-produzione foto edizione italiana: Silvia Luppi

Edizione originale: "Paul Bocuse dans votre cuisine", 2011
© Flammarion, Paris, 2016
www.editions.flammarion.com
Fotografie: Jean-Charles Vaillant
Progetto grafico: Isabelle Ducat
Food styling: Éric Rochon

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale,
su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm,
senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

ISBN 978 88 6753 431 9
Stampato nell'Unione Europea



L'ARTE DI UNO CHEF STELLATO ALLA PORTATA DI TUTTI



Grazie alle ricette e ai preziosi consigli del grande chef Paul Bocuse, il successo a tavola sarà assicurato. Riscoprirete il piacere di cucinare con oltre 150 ricette facili da realizzare a casa. Potrete spaziare dal gustoso Galletto al vino rosso, al saporito Stufato di anguilla e carpa fino alla deliziosa Mousse al cioccolato. Provate per credere.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

30 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 431 9



9 788867 534319