

Davide Bionda

# CUOCO MA BUONO!



LA CUCINA DEI GRANDI CHEF  
DISEGNATA CON SEMPLICITA'

Guido Tommasi Editore

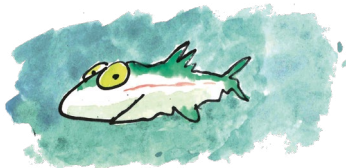
*Davide Bionna*  
**CUOCO  
MA BUONO!**



**LA CUCINA DEI GRANDI CHEF  
DISEGNATA CON SEMPLICITA'**

Guido Tommasi Editore

QUESTO LIBRO NON CI SAREBBE  
SE BIANCA NON MI AVESSE  
INCORAGGIATO, AIUTATO, E  
CONDIVISO INDIMENTICABILI FRANZI



MI PIACE FARMELA BENE,  
MANGIAR COSE BUONE  
E CAMBIAR SPESSO MENU.

DA QUESTO BISOGNO NASCE IL  
CUCINARE, DISCIPLINA CREATIVA  
E SCIENTIFICA CHE ANO QUANTO  
IL DISEGNARE E IL MANGIARE.

IN QUESTO DIARIO GASTRONOMICO  
HO RACCONTATO LE RICETTE DI  
GRANDI CUOCHI CHE MI HANNO  
SFAMATO E FATTO SOGNARE,  
OLTRE A QUALCOSA DI MIO CHE  
SPERO VALGA LA CARTA OCCUPATA.

*Daide Bene*



## SOMMARIO

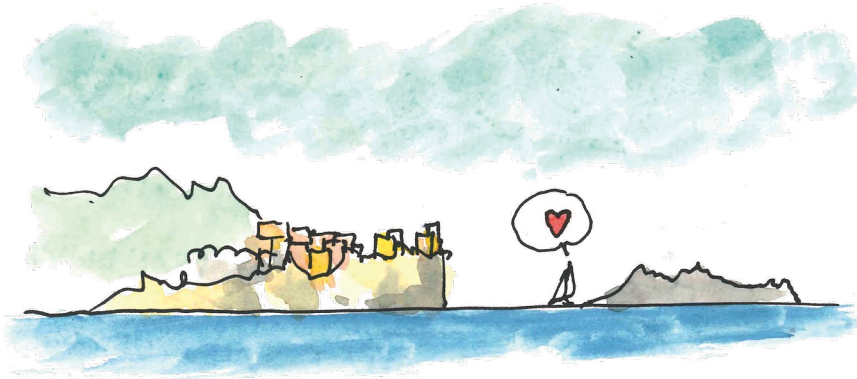
PRIMI PIATTI	8
PIATTI DI PESCE	50
PIATTI DI CARNE	80
NÉ CARNE NÉ PESCE	100
INDICE DELLE RICETTE	118
RINGRAZIAMENTI	124
L'AUTORE	126

## PRIMI PIATTI





- UN FILETTO DI TONNO ESSICCATO, O FRESCO SE AVETE IL TEMPO
- SALE, ZUCCHERO, PEPE, AGLIO, OLIO, PREZZEMOLO
- UNA BELLA FETTA DI TONNO FRESCO
- 4 ETTI DI POMODORINI DATTERINI
- SPAGHETTI 101



RICETTA RUBATA AD ANTONINO MONTEFUSCO ECCEZIONALE CHEF DELL'HOTEL EXCELSIOR VITTORIA DI SORRENTO. UN ARTICO.

## SPAGHETTI CON TARTARE DI TONNO, POMODORINI E BUZZONAGUA ESSICCATA

**1** SI PRELEVA IL FILETTO NERO, SI COPRE CON 30 GRAMMI DI ZUCCHERO 50 DI SALE, SORZA DI LIMONE. SI LASCIA UN GIORNO IN FRIGO, GIRANDO DUE VOLTE

**2** LO SI LAVA E APPENDE AD ESSIcare

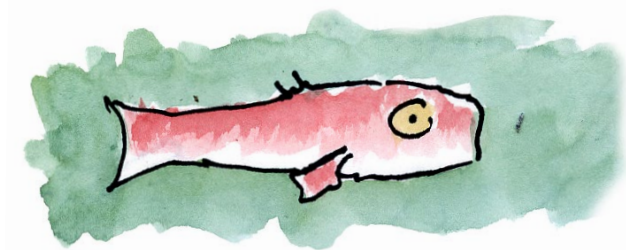
**3** LA POLPA DEL TONNO VIENE MARINATA A CUBETTI DI 3 MILLIMETRI MENTRE L'ACQUA BOULE

**4** SI BUTTANO DUE SPICCHI D'AGLIO IN 50 CL DI OLIO BOUENTE, SEGUITI DA 400 GR DI DATTERINI A QUARTI

**5** SI SPADELLANO GLI SPAGHETTI 101 A 3/4 DELLA COTTURA ACQUA DI COTTURA JULIENNE DI PREZZEMOLO

**6** SI GRATTOGIA LA BUZZONAGUA SUL NIDO INPIATTATO A FIANCO DI UNA "QUENELLE" DI TARTARE

## PIATTI DI PESCE



PESCE BIANCO (OMBRINA, ORATA, BRANZINO...)  
 SCAMPI, TOTANI, MAZZANCOLLE  
 ZAMPE DI POLPO  
 ACCIUGHE SALATE, UOVA  
 BARBABIETOLE, CAROTE, CAPPERI SALATI,  
 LIMONE, PATATE, PREZZEMOLO,  
 ZUCCHINE.  
 OLIO E ACETO



# CAPPON MAGRA

CUCINATO SUL FIUME MAGRA  
 DALLA "LUCERNA DI FERRO"



PIATTI DI CARNE



# FARAONA ALLE CIPOLLE

MOSTO COTTO, BURRO, SALVIA, VINO ROSSO  
 4 CIPOLLE ROSSE DI MEDIA DIMENSIONE  
 UNA FARAONA BUONA TAGUATA ORIZZONTALE



CUI LEVIAMO SCHIENA,  
 OVVERO IL LATO OPPOSTO  
 AL PETTO, E LE ALI.  
 CON LE INTERIORA,  
 ECCEPTE LO STOMACO,

PREPARIAMO UN PATÉ; ROSOLANDO LE CON  
 SCALOINO, ACETO, UNA CIPOLLINA, OLIVE,  
 CAPPERI E VOLEENDO OLIO, BURRO, E PANE  
 AMMOLLATO. SI FRULLA ED È PRONTO

LE CARNI VANNO IN 3 LITRI DI ACQUA CON  
 3 COSTE DI SEDANO, 2 CAROTE, 1 PATATA,  
 2 CIPOLLE, SALE, PEPE, ALORO, COSI,  
 ABBIAMO UN BUON BRODO PER ALTRE RICETTE

**1** SALAMO COSCE  
 E CARCASSA  
 PRESSANDO  
 BENE E  
 METTIAMO  
 IN FRIGO MEZZ'ORA

**2** AFFETTIAMO FINI  
 4 CIPOLLE E LAVIAMOLE  
 10' IN ACQUA SALATA

**3** FERRO  
 GHISA

**4** ROSOLIAMO SENZA DORARE,  
 TENIAMOLE UMIDE CON LA LORO  
 ACQUA, UNIAMO 2 CUCCHIAINI  
 DI MOSTO COTTO E UNA NOCE  
 DI BURRO. RAGGIUNTA LA  
 CONSISTENZA ZORRA METTIAMO VIA.

**5** ROSOLIAMO S' LA CARCASSA  
 COL PETTO IN SU E LE COSCE  
 SULLA PELLE A FUOCO ALTO  
 NELLA STESSA PADERELLA.

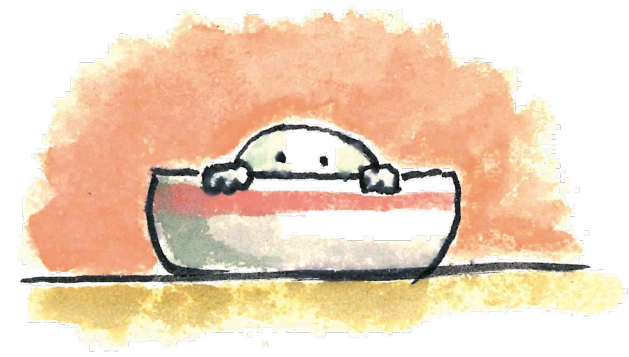
QUINDI A FUOCO BASSO  
 GIRIAMO LE COSCE  
 E CUOCIAMO 3'  
 OGNI PETTO

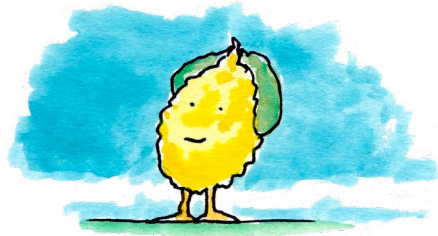
**6** COL FUOCO MINIMO RIMETTIAMO  
 LE CIPOLLE, IL VINO E UN NAZZO  
 DI SALVIA. SPEGNIAMO DOPO 5'  
 E LASCIAMO RIPOSARE 20' COPERTO

**7**

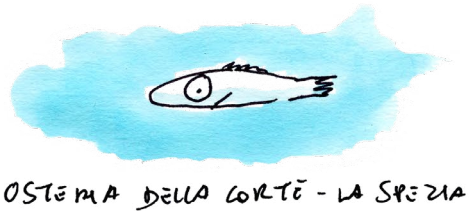
LOCANDA  
 DEI BANCHIERI  
 CHEF GIACOMO  
 DEVOTO

NÉ CARNE NÉ PESCE





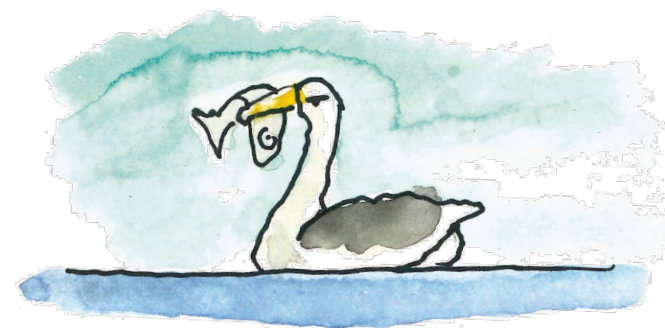
400 GRAMMI DI TRIPPA MISTA  
TAGLIATA A STRISCIOLINE  
150 GRAMMI DI PATATE  
100 GRAMMI DI PUNTARELLE  
4 FILETTI DI ACCIUGHÉ SOTTO SALE  
20 OLIVE TAGGIASCHE  
1 LIMONE  
PREZZEMOLO, OLIU EXTRAVERGINE,  
SALE E PEPE,



# INSALATA DI TRIPPA ACCIUGHÉ E PUNTARELLÉ



## INDICE DELLE RICETTE



## PRIMI PIATTI

AGNOLOTTI DI GALLINA CON LEVISTICO E ZAFFERANO	42
FAGOTTINI ALLA GENOVESE SALSA PARMIGIANO E TARTUFO NERO	48
FEDELINI CON LE ARSELLE	30
GLI SCIATT	44
GNOCCHI DI PATATE CON VONGOLE, SEDANO CRUDO E SCORZA DI LIMONE	28
MILLEFOGLIE DI CRESPELLE ALLA CURCUMA CON MASCARPONE E PORRI FONDENTI	32
PASTA ACCIUGHE E RICOTTA	24
PASTA DEL GIORNO PRIMA	40
PASTA E BROCCOLI IN BRODO D'ARZILLA	16
PASTA E FAGIOLI IN PIEDI	34
PASTA FAGIOLI E CROSTACEI	36
PASTA IN GIALLO	38
RISOTTO ALLA MILANESE	26
RISOTTO CON GRANA AFFUMICATO	46
RISOTTO CON LIMONE DI MONTEROSSO MAZZANCOLLE E BURRATA	18
SOLI, TUBERI, GAMBERI VIOLA E LIMONI	20
SPAGHETTI CON TARTARE DI TONNO, POMODORINI E BUZZONAGLIA ESSICCATA	10
SPAGHETTINO ALLA POLPA COTTA DI RICCIO	14
TAGLIOLINI DI ZUCCHINE AL NERO DI SEPPIA	22
TIMBALLO DI RISO BASMATI CALIPRUGNE, CALAMARETTI E MAIONERA	12

## PIATTI DI PESCE

CAPPON MAGRA	52
CAPPON MAGRO	54
IL MUGGINE	74
INVOLTINO DI SPADA ALLA SICULA	62
OCCHIONI E FICHI D'INDIA	76
PADELLATA DI VONGOLE E GAMBERI AL LIMONE	60
PALAMITA IN LIGURIA	66
RAZZA CASTAGNATA	56
ROLLÈ DI BRANZINO ALLE PRUGNE CON FUMETTO DI ZAFFERANO	64
SEPIE, CAROTE E CARCIOFI	58
SEPIE DI NATALE	78
SEPIE DI PUNTA BIANCA	72
TONNETTO CON MAIONESE DI MUGGINE	68
TRIGLIA, SPINACI PARMIGIANO E BALSAMICO	70



## PIATTI DI CARNE

AGNELLO CON PANE D'ORZO E SALSA DI SUSINE	94
ANIMELLE ARROSTO CON ZUCCA IN CARPIONE	92
ARISTA DI MAIALE	84
BRASATO DI MANZO	96
FARAONA ALLE CIPOLLE	98
HAMBURGER DI COPPA E SALSA VERDE	90
IL RAGU' TOSCANO	86
STRACOTTO DI GUANCIA	82
ZUPPA FORTE DI MAIALE	88



## NÉ CARNE NÉ PESCE

CARCIOFO DOPPIA COTTURA	108
INSALATA DI TRIPPA ACCIUGHE E PUNTARELLE	116
INSALATA DOLCEAGRA	106
MINI PANINI CON PULLED PORK	104
TRIPPA, FUNGHI E CALAMARI	102
UNA CATALOGNA IN PADELLA	112
OVOO CROCCANTE PORRI E SPINACINO	110
ZUPPA DI POLENTA PASTA E FUNGHI	114

## RINGRAZIAMENTI

PER QUESTO LIBRO HO INVENTATO BEN POCO, MI SONO LIMITATO A INTERPRETARE IL LAVORO DEGLI ALTRI, DI CHI SA CUCINARE MOLTO MEGLIO DI ME E PROBABILMENTE ANCHE DI VOI LETTORI. QUINDI GRAZIE A TUTTI GLI CHEF CHE MI HANNO AIUTATO, CHE CI HANNO REGALATO LE LORO BUONE IDEE E CHE HO CERCATO DI CITARE CON DISCREZIONE PER NON APPROPRIARMI DEI LORO NOMI IMPORTANTI PER VENDERE DUE COPIE DI PIU', TANTO NON È CHE DUE COPIE IN PIU' FACCIANO DIVENTAR RICCHI.

GRAZIE ANCHE A VALENTINA, FILIPPO, EMANUELA, CARLA, CHE MI HANNO RACCOMANDATO A GRANDI CUOCHI.

DEVO RINGRAZIARE QUALCHE CUOCO CHE HO INTERVISTATO E POI OMESSO, PRINCIPALMENTE PERCHÉ NON SONO RIUSCITO A DISEGNARE BENE LE SUE RICETTE. PIU' CHE RINGRAZIARLO DEVO CHIEDERGLI SCUSA.

RINGRAZIO ANCHE GUIDO TOMMASI E TUTTO IL SUO STAFF EDITORIALE. QUESTO LIBRO È STATO FATTO A MANO E L'IMPAGINAZIONE NON È SEMPLICE, PER FARE UN ESEMPIO NON SI PUO' CERCARE UNA PAROLA COL COMPUTER, CHE IL COMPUTER NON SA LEGGERE I DISEGNI.

E GRAZIE ALLE CAVIE! GRAZIE A VOI CHE AVETE ASSAGGIATO DEI PIATTI MAI CUCINATI SENZA PROTESTARE O FORSE SENZA TROVARE UNA BUONA SCUSA PER FUGGIRE DA CASA MIA, GRAZIE ANTONIO, VALENTINA, GIULIA, MICHELE, ALBERTO, MARCELLA, LUDOVICO, GRAZIE JOLE E CORRADO, GRAZIE A ELENA E LUCA, ARIELLA, GIGI, MATTEO, BIANCA, DIEGO, SILVIA, ELISABETTA, STEFANO.

E GRAZIE ANCHE A...



## L'AUTORE

NATO A MILANO NEL 1963 È CRESCIUTO IN UN AMBIENTE STIMOLANTE; LA MADRE SILVIA GIACOMONI, SCRITTRICE, BIBLISTA E GIORNALISTA ERA SPOSATA CON GIORGIO BOCCA, GRANDE PERSONAGGIO DELL'INFORMAZIONE DAL QUALE DAVIDE HA APPRESO A FAR LE TAGLIATELLE, AMARE IL BUON VINO E LA RICERCA DELLA GIUSTIZIA.

GRANDE APPASSIONATO DI MARE, HA INIZIATO A PUBBLICARE I SUOI DISEGNI E FUMETTI SU GIORNALI SPECIALIZZATI DI VELA QUANDO ERA AL LICEO.

DAL 1991 AD OGGI HA PUBBLICATO DODICI LIBRI A FUMETTI DI GRANDE SUCCESSO SUL MARE, LE BARCHE E I MARINAI.

HA FONDATAO E DIRETTO UNA AGENZIA DI COMUNICAZIONE FINO AL 2015 QUANDO HA DECISO DI VIVERE SUL MARE E DEDICARSI UNICAMENTE AL DISEGNO E ALLA SCRITTURA.

DURANTE LA CLAUSURA DEL COVID HA SCRITTO IL SUO PRIMO MANUALE DI CUCINA A FUMETTI, PREZZEMOLO E VECCHI NERVETTI.

DAL 2022 NAVIGA PER I MARI ITALIANI INSEGNANDO AI RAGAZZINI SEGUITI DALLE ASSOCIAZIONI UMANITARIE L'ARTE DELLA NAVIGAZIONE E DEL FUMETTO CON IL PROGETTO SAILORS FOR KIDS.

AAAAARGHHH!



L'INGUINE AL PESCE SPADA  
OCCHIO, CON 'STI APOSTROFI!

DBa

GUIDO TOMMASI EDITORE  
DATANOVA S.R.L., 2026

PRIMA EDIZIONE: GIUGNO 2026

TESTI: DAVIDE BESANA  
ILLUSTRAZIONI: DAVIDE BESANA

REVISIONE: ZINO MALERBA  
COORDINAMENTO EDITORIALE: VALERIA CECILIA BARBON  
PROGETTO GRAFICO: LEIDA FEDERICO

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 400 5

STAMPATO IN UNIONE EUROPEA

