

Introduzione

Se hai comprato questo libro probabilmente conosci già la mia storia, e se non la conosci spero che proprio grazie a questo libro diventeremo presto amici.

Non sono certo uno che intende la cucina come una disciplina austera, severa o cupa, per me la cucina è amore e gioia, quindi passione, dono e condivisione.

Ho sempre cucinato cercando di appagare in primo luogo il mio palato, ma ancora oggi, quando cucino per qualcuno, mi immedesimo in lui e preparo quel piatto come se fosse destinato a me, come se a quel tavolo ci fossi seduto io. Solo così riesco a dare il meglio di me stesso, e quando poi vedo il piacere nel volto del mio ospite, allora la soddisfazione prende forma in un sorriso.

La cucina per me è innovazione strettamente legata alla tradizione.

Ricordo che da bambino, quando mia mamma cucinava, mettevo la sedia vicino ai fornelli e lei mi faceva mescolare le pietanze. Io sognavo di ricreare la pozione magica fatta dal buon Panoramix, il druido stregone del fumetto di Asterix, e vicino ai fornelli ho affinato il fiuto: riuscivo a sentire dal profumo se una pietanza era buona o no, se aveva la giusta sapidità o se era insipida. Col tempo zampe di pipistrello, occhio di elefante, naso di lumaca... gli ingredienti di fantasia che immaginavo di aggiungere a certi piatti divennero un pizzico di sale dell'Himalaya, un cucchiaino di zucchero di canna, aromi, spezie...

Sin da bambino ho vissuto la cucina come un gioco, amavo la mamma e le nonne che stendevano la pasta, facevano gli gnocchi, facevano il pane o le torte, e volevo stare lì vicino a loro, sporcarmi e imbrattarmi, assaggiare e gustare. E anche quando sono diventato grande ho sempre avuto profondo rispetto per la cucina casalinga, perché solo la cucina casalinga, quella fatta con amore, ci permette di viaggiare con la mente e di sentire quei profumi che ci riportano all'infanzia e ai suoi ricordi.

Oggi sono io che cucino per i miei cari e voglio abbracciarli con squisiti sapori e profumi, lasciando loro un ricordo indelebile di gioia e famiglia.

La storia di questo libro parte da lontano, da quando ho cominciato a filmare le mie ricette.

Tutto ebbe inizio quando una società pubblicitaria mi contattò per girare un video in cui dovevo semplicemente tagliare dei pomodori. Una volta terminata la registrazione, mi ritrovai ad avere una telecamera accesa e i pomodori affettati davanti, al che dissi a mia moglie: "E adesso che ci facciamo con 'sti pomodori tagliati sul tavolo? Facciamoci uno spaghettono tutto intorno...". Fu così che registrammo la nostra prima videoricetta per YouTube.

Il video divenne presto virale e decisi di cogliere quell'occasione per provare a trasmettere a quanti mi seguivano tutto l'amore, la gioia e la passione che provo stando in cucina. Era l'esatto opposto di quanto percepivo osservando i programmi televisivi di cucina dove la competizione e l'arroganza la fanno da padrone; il mio desiderio era quello di trasmettere un messaggio positivo: il cibo è prima di tutto nutrimento, ma anche condivisione e piacere. Col passare del tempo sono stato ancora più incoraggiato dall'entusiasmo e dalle testimonianze di affetto degli spettatori. Un pubblico sempre più vasto e vario, dalla casalinga che voleva migliorare le sue ricette fino ai giovani, che nei miei video trovavano ispirazione per seguire la loro passione culinaria o un vero e proprio percorso lavorativo.

I primi video non erano girati in modo professionale, eppure riuscivano a raggiungere l'obiettivo che mi ero posto inizialmente, ovvero non quello di mostrare le mie capacità, ma prendere per mano le persone e aiutarle a scoprire un mondo che amavo. Il mio mondo. Il mondo della cucina.

Così venne un impegno sempre maggiore, premiato con un successo crescente su YouTube e con un gran numero di follower, ma io preferisco dire di amici, che mi seguono sul mio canale.

Questo libro nasce come ideale completamento del mio percorso on line. È come se fosse la mia memoria storica diventata tangibile. Per me sfogliarlo significa far affiorare tanti ricordi di questi ultimi anni, tante esperienze culinarie condivise con voi.

Nel libro ho raccolto il meglio di quello che ho mostrato in video, ma con gli innumerevoli vantaggi della carta stampata. In più ho mantenuto il legame con le "origini": un QR code per ogni ricetta permette di risalire direttamente, senza navigare tra centinaia di proposte, al video che ne mostra l'esecuzione e chiarisce ogni eventuale dubbio rimasto.

Spero che il libro diventi anche per voi un riferimento per i vostri esperimenti in cucina, non solo un ricettario, ma un manuale su cui appuntare i vostri risultati e anche un po' un corso di cucina.

Chi già mi conosce sa che tutte le mie ricette sono autentiche, veramente replicabili nel vostra cucina di casa, fatte per essere mangiate e soprattutto condivise!



Pasta sfoglia



2 sfoglie



Per la parte grassa (burro):

- 500 g di burro
- 150 g di farina 00

Per la parte magra (pastella):

- 250 g di farina 00
- 100 g di farina manitoba
- 10 g di sale

- 5 g di zucchero
- 220 g di acqua ghiacciata (tenerla in freezer per 10 minuti prima di utilizzarla)

Preparazione del panetto di burro o parte grassa

Prima di lavorare il burro mettetelo nel freezer per 5 o 6 minuti, dopodiché tagliatelo in quattro parti e mettetelo tra due fogli di carta oleata.

Con un matterello picchiettate con forza il burro ben freddo in modo che acquisisca elasticità.

Spezzettate il burro e mettetelo nella planetaria insieme alla farina e impastate per 5 minuti utilizzando la frusta a foglia fino a quando i due ingredienti non saranno ben legati.

Togliete l'impasto dalla planetaria, sistematelo tra due fogli di carta oleata e con l'aiuto di un matterello stendetelo fino a ottenere un rettangolo, quindi mettetelo a riposare in frigorifero per un'ora.

Preparazione della pastella o parte magra

All'interno della planetaria inserite la farina 00, la farina manitoba, lo zucchero e il sale e azionate la macchina utilizzando il gancio.

Versate poco alla volta l'acqua ghiacciata e impastate per 5 minuti fino a ottenere un composto omogeneo. Mettete l'impasto sulla spianatoia e lavoratelo manualmente girandolo su se stesso per dargli forza.

Dopodiché posizionate il panetto all'interno di un foglio di carta oleata e stendetelo fino a formare un rettangolo di circa 20 x 25 cm, poi fatelo riposare in frigorifero per un'oretta.

Nel frattempo, passato il tempo di riposo del burro, spezzettatelo nuovamente e rimettetelo nella planetaria, quindi lavoratelo per un paio di minuti utilizzando la foglia fino a ottenere un composto morbido, freddo ed elastico.

Rimettete il burro tra due fogli di carta oleata e stendetelo con il matterello fino a ottenere un panetto rettangolare di circa 25 x 20 cm. Dopodiché lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Ora, prendete la pastella (parte magra) dal frigorifero e posizionate sulla spianatoia leggermente infarinata, quindi con un matterello stendetela fino a ottenere un rettangolo che deve essere il doppio della larghezza del burro. Prendete anche il panetto di burro dal frigorifero e posizionate al centro della sfoglia. Piegare ora verso il centro le due parti laterali della sfoglia, prima una e poi l'altra, e chiudete interamente il panetto aiutandovi con il matterello.

Stendete bene il panetto con il matterello per togliere eventuali bolle d'aria. Piegatelo prima in due e poi a libro per ottenere un fagotto (piega a 4) e stendete ancora con il matterello. Ripetete l'operazione per altre due volte.

Avvolgete il panetto in una carta oleata e mettetelo a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Il vostro panetto di sfoglia è pronto; se non si utilizza subito, può essere conservato in freezer, avvolto in carta oleata.

Annotazioni



Ragù classico bolognese



6 porzioni



- 600 g di polpa di manzo macinata grossa (cartella di manzo)
- 300 g di pancetta tesa
- 250 ml di salsa di pomodoro (fino a 400 ml di salsa a seconda dei gusti)
- 250 ml di brodo vegetale
- panna di cottura (ricavata da 1 l di latte intero)
- 1/2 l di latte intero tiepido
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 100 g di carote
- 100 g di sedano
- 60 g di cipolla
- sale e pepe
- Per il brodo vegetale:**
- 1 l di acqua
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 3-4 pomodorini
- 1 manciata di prezzemolo
- sale
- olio extravergine di oliva

Per il brodo vegetale, lavate e tagliate le verdure a pezzetti e mettetele in una pentola con 1 litro di acqua fredda. Aggiungete il sale e un filo d'olio extravergine d'oliva, quindi coprite con un coperchio e mettete sul fuoco. Fate cuocere per circa 15 minuti a fiamma medio alta. Il brodo vegetale è pronto. Prima di utilizzarlo filtratelo in modo da separare il liquido dalle verdure.

Per ricavare la panna di cottura dal latte: versate un litro di latte intero in un pentolino, portatelo fino al punto di ebollizione e quel leggero velo che si crea in superficie è la panna di cottura. Lasciate intiepidire il latte e poi con l'aiuto di un colino o con una pinza, recuperate la panna e tenetela da parte in una ciotola.

Dopo aver estratto la panna di cottura, recuperate mezzo litro di latte che vi servirà per la cottura del ragù (grazie alla sua dolcezza smorzera l'acidità del vino e del pomodoro e conferirà al ragù il suo sapore caratteristico).

Tagliate la pancetta, prima a tocchetti e poi tritatela con un coltello o una mezzaluna fino a ottenere un composto pastoso e leggermente granuloso.

Tritate finemente un mix di sedano, carota e cipolla utilizzando la mezzaluna (consiglio di non usare il mixer in quanto pregiudicherebbe il sapore del ragù).

Mettete sul fuoco una pentola, preferibilmente di coccio, e fatela scaldare a fuoco medio basso, aggiungete la pancetta tritata e fatela sudare, mescolandola continuamente con un cucchiaio di legno, in modo che piano piano il grasso si sciolga e si distribuisca sul fondo della pentola. Quindi alzate la fiamma e fatela rosolare nel proprio grasso per circa 3-4 minuti. Dopodiché unite alla pancetta il mix di verdure (cipolla, sedano e carota).

Fate appassire bene le verdure per circa 7-8 minuti, quindi aggiungete la carne trita e sgranatela bene con un cucchiaio di legno affinché rilasci parte dei suoi liquidi che poi evaporeranno (ci vorranno all'incirca 20 minuti). Quando vedrete che i liquidi rilasciati dalla carne saranno stati assorbiti ed evaporati, aggiungete un bicchiere di vino bianco secco. Fate evaporare la parte alcolica del vino mantenendo la fiamma viva e, quando questo sarà stato assorbito, aggiungete anche la passata di pomodoro.

Mescolate e infine aggiungete 250 ml di brodo vegetale, coprite con un coperchio e portate a bollire a fiamma viva. Dopodiché abbassate la fiamma e cuocete a fuoco basso per circa 2 ore e mezza, sempre con il coperchio leggermente aperto, mescolando di tanto in tanto. Verso metà cottura aggiungete un po' di latte tiepido, circa 250 ml, e mescolate bene, quindi proseguite la cottura sempre con il coperchio semiaperto. Quando questo latte verrà assorbito, aggiungete gli altri 250 ml.

Mescolate, quindi regolate di sale e di pepe. Come ultimo ingrediente, aggiungete la panna ricavata dalla bollitura del latte fresco, mescolate bene quindi continuate la cottura per gli ultimi 15 minuti o comunque fino a quando la panna non sarà perfettamente assorbita.

Il ragù alla bolognese classico, ricetta originale depositata alla Camera di commercio, è pronto e può essere usato per condire lasagne al forno, tagliatelle o altra pasta.

Annotazioni



Indice delle ricette

RICETTE BASE

Besciamella 22
Burro 34
Burro di arachidi 37
Gnocchi di patate 21
Latte d'avena 33
Latte di canapa 31
Latte di mandorle 32
Latte di nocciole 30
Lievito madre 10
Maionese 27
Mascarpone 36
Pane pugliese 17
Pane pugliese con lievito madre 18
Pasta fresca 20
Pasta sfoglia 8
Pesto alla genovese 26
Piadina e cassone romagnolo 16
Pizza con lievito di birra 15
Pizza con lievito madre 13
Ragù classico bolognese 24
Salsa cocktail 28
Salsa di pomodoro 29
Salsa tonnata 23
Yogurt senza yogurtiera 35

ANTIPASTI

Arancini di riso 55
Capesante afrodisiache 43
Capitone in carpione 42
Carciofi alla giudia 66
Carpaccio di polpo 46

Carpaccio di seppia e carciofi 65
Cocktail di gamberi 48
Crocchette di patate e formaggio 62
Fiori di zucchine ripieni 63
Guazzetto di mare tiepido 40
Impepata di cozze 47
Insalata con funghi, tonno e ostriche 52
Insalata di baccalà con olive 51
Insalata di mare 49
Insalata di polpo 44
Pasticcio di patate al forno 67
Polpo con patate 45
Salmone in crosta di sesamo e tartare 53
Sauté di cozze 41
Torta salata con funghi e patate 60
Torta salata con spinaci, salsiccia e mozzarella 57
Torta salata ricotta e spinaci 59
Uova nere in salamoia 64
Vitello tonnato 54

PRIMI PIATTI

Bucatini all'amatriciana 118
Bucatini allo stocco 171

Calamarata alla partenopea 82
Calamarata con pesce spada e melanzane 75
Canederli di speck in brodo 115
Cappelletti in brodo 162
Carbonara di zucchine 130
Cicerchie alla pignata 167
Farinata di ceci 128
Gnocchi alla romana 143
Gnocchi con gorgonzola, noci e zafferano 135
Gnocchi con 'nduja e gorgonzola 109
Gnocchi di zucca 139
Gnocchi di zucca misto bosco 168
Gnocchi ricotta e spinaci 129
Insalata di pasta con verdure 133
Insalata di pasta fredda di mare 89
Insalata di pasta mediterranea 149
Lasagne alla bolognese 124
Lasagne al pesto 136
Linguine con le ostriche 93
Linguine risottate ai gamberi 70
Minestra polesana con trippa, patate e verza 159
Orecchiette con broccoli e salsiccia 114



Orecchiette con le cime di rapa 144
Paccheri al ragù di polpo 81
Paccheri con astice, vongole e gamberi 94
Paella con pollo, pesce e verdure 98
Paella di pesce 100
Paella valenciana 101
Pappardelle al ragù di cinghiale 120
Pasta alla gricia 117
Pasta alla Norma 156
Pasta alla puttanesca arrabbiata 72
Pasta al sugo di melanzane 169
Pasta con lenticchie 166
Pasta con le sarde 108
Pasta con patate, salsiccia e provola 172
Pasta e broccoli 131
Pasta e ceci 145
Pasta e fagioli 119
Pasta e fagioli con le cotiche 160
Pasta e patate 158
Penne all'arrabbiata 147
Penne al salmone 80
Penne con porcini, speck e brie 113
Pennette ai quattro formaggi 153
Pizzoccheri valtelinesi 141
Ragù napoletano 110
Reginette con salsiccia e funghi 116
Risotto alla crema di scampi 105
Risotto alla milanese con ossibuchi 122
Risotto alla pescatora 91
Risotto alla zucca 132
Risotto alle capesante 78
Risotto alle fragole 152
Risotto allo zafferano 138
Risotto con asparagi e capesante 102

Risotto con vongole e cozze 87
Risotto zucca, porcini e gorgonzola 173
Riso venere con ostriche, seppie e gamberoni 104
Spaghetti aglio, olio e peperoncino 137
Spaghetti alla carbonara 121
Spaghetti alla carrettiera 146
Spaghetti alla puttanesca 103
Spaghetti all'astice in bella vista 83
Spaghetti al limone, zafferano e bottarga 106
Spaghetti al pomodoro fresco e basilico 148
Spaghetti al ragù di moscardini 73
Spaghetti cacio e pepe 155
Spaghetti con canocchie 107
Spaghetti con cozze e pomodorini 77
Spaghetti con cozze, vongole e cime di rapa 85
Spaghetti con le vongole risottati 96
Spaghetti con tonno e pomodorini 97
Spaghetti con trota salmonata 74
Spaghetti di zucchine con gamberi e pistacchi 71
Spaghetti risottati agli scampi 76
Tagliatelle alla boscaiola 112
Tagliolini al tartufo 157
Tortelli di zucca 127
Trofie al pesto con patate e fagiolini 150
Vellutata di carciofi 154
Vellutata di ceci 170
Vellutata di funghi 125
Zuppa di castagne 161
Zuppa di ceci 164
Zuppa di cipolle gratinata 165

SECONDI PIATTI E CONTORNI

Abbacchio alla romana 204
Alici ripiene 190
Arrosto di vitello 234
Baccalà al forno 187
Baccalà alla vicentina 180
Bollito di carne 232
Branzino al sale 194
Brasato al Barolo 235
Caponata light 259
Cappone arrosto con patate 209
Cappone ripieno con prugne e castagne 211
Cartoccio di pesce 193
Cassoeula 224
Cosciotto di maiale al forno con patate 198
Cotechino con lenticchie 208
Fagioli e cotiche 260
Fagioli in padella 245
Filetto al pepe verde 238
Filetto di branzino in crosta di patate 188
Filetto in crosta alla Wellington 228
Finocchi con acciughe e pecorino 252
Frittata di cipolle 241
Fritto misto di mare 191
Funghi porcini trifolati 251
Gamberoni al brandy 195
Gateau di patate 226
Grigliata di pesce imperiale 182
Insalata di pollo con salsa allo yogurt 217
Lenticchie classiche 253
Lepre in salmi 220
Lumache alla ghiotta 218
Magatello di vitello in crosta di prosciutto 206
Melanzane gratinate al forno 254
Oca alla contadina 223
Orata all'acqua pazza 178

Ossibuchi con funghi 215
Panzanella con petti di pollo 202
Parmigiana di melanzane 243
Patate al forno perfette 247
Patate alla siciliana con olive e pecorino 246
Patate duchessa 248
Patatine chips 256
Patatine fritte perfette 258
Peperoni ripieni 263
Pesce spada alla ghiotta 192
Pesce spada alla griglia 176
Polenta classica e con fontina 257
Pollo al curry 197
Pollo al forno con carciofi e patate 205
Pollo alla cacciatore con olive 222
Pollo alla diavola 227
Pollo al sale 196
Polpette di melanzane e carne 201
Polpettone ripieno 213
Polpo alla gallega 186
Polpo alla griglia con patate 181
Porcini e baccalà 261
Purè di patate 244
Roast beef al sale 230
Salmone al forno con patate 179
Scaloppine ai funghi 231
Scaloppine di pollo al vino bianco 203
Sogliola alla mugnaia 177
Spadellata di porcini e salsiccia 262
Spezzatino con funghi 200
Spezzatino con patate e piselli 225
Spezzatino di cervo 264
Spinaci con pinoli e uvetta 250
Stinco al forno con patate, curcuma e brandy 239

Stracotto di manzo 199
Tacchino ripieno 236
Tagliata di manzo con rucola e grana 229
Totani ripieni 265
Trippa alla romana 240
Uovo occhio di bue al tartufo 242
Verdure grigliate 249
Zuppa di pesce 184

DESSERT

Apple pie 345
Bignè 290
Bugie ripiene alla nutella 330
Cannoli siciliani 286
Cantucci toscani 312
Castagnaccio 306
Castagnole di Carnevale 323
Cheesecake con lamponi e mirtilli 278
Chiacchiere di Carnevale 326
Ciambelle di Carnevale con patate 327
Ciambellone con gocce di cioccolato 285
Colomba con lievito madre 334
Crema chantilly 271
Crema di nocciole 272
Crema pasticcera 269
Crema pasticcera al cioccolato 270
Croissant sfogliati 307
Crostata al cioccolato 313
Crostata di fragole 280
Crostata di frutta 305
Crostata di mele 273
Frappe 329
Galani veneti 344
Graffe, cartocci e bomboloni 295
Maritozzi con la panna 293
Migliaccio napoletano 331
Muffin al cioccolato 274
Pan brioche con crema e gocce di cioccolato 283
Pan di Spagna 303
Pandoro 317
Panettone 314
Panforte 346
Panini al latte con gocce di cioccolato 288
Panna cotta 309
Pasta génoise 277
Plumcake allo yogurt 282
Profiteroles 311
Salame al cioccolato senza glutine 275
Sbrisolona 276
Sorbetto al caffè 343
Sorbetto al limone 342
Strudel di mele 304
Struffoli napoletani 324
Tiramisù 291
Torta al cioccolato 302
Torta chantilly 347
Torta con carote, mandorle e arancia 279
Torta di mele 310
Torta di pane 292
Torta diplomatica 300
Torta millefoglie alle fragole 298
Torta mimosa all'ananas 321
Torta pere e cioccolato 297
Torta red velvet 340
Torta Saint Honoré 337
Zabaione 268
Zeppole di San Giuseppe 332

