

A CASA COME AL  
**RISTORANTE**

**Piaceri**  
INDIMENTICABILI

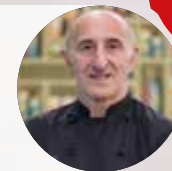


LO CHEF GIANPIERO CRAVERO È L'ANIMA DEL SUO CRAVERO OSTERIA CONTEMPORANEA A CALTIGNAGA (NO). IL RISTORANTE, APERTO NEL 1984, ORA HA UNA VESTE NUOVA, QUELLA DI UN'OSTERIA CONTEMPORANEA CARATTERIZZATA DALLA CURA DELL'AMBIENTE E DEL SERVIZIO E DA UN'ASSOLUTA ATTENZIONE ALLA QUALITÀ E ALL'ORIGINALITÀ DELLE MATERIE PRIME. IL TUTTO ACCOMUNATO DAL CALORE DI UN CONTESTO RILASSATO E INFORMALE. IL LOCALE È SEGNALATO NELLE MIGLIORI GUIDE, TRA CUI MICHELIN E L'ESPRESSO



GIANPIERO CRAVERO - CRAVERO OSTERIA CONTEMPORANEA DI CALTIGNAGA (NO)

LA CUCINA DEL CRAVERO OSTERIA CONTEMPORANEA NON PUÒ CHE RISENTIRE DELL'INFLUENZA DEL TERRITORIO CIRCOSTANTE. IMMERSO TRA LE RISATE E LE COLLINE NOVARESÌ. QUI LA TRADIZIONE VIENE REINTERPRETATA LASCIANDO SPAZIO ALLA CREATIVITÀ.



UN NATALE GOURMAND TRA LE MURA DOMESTICHE NON SOLO È POSSIBILE, MA È ANCHE MOLTO SEMPLICE, GRAZIE A DUE SECONDI DI MARE CHE LASCERANNO IL SEGNO

PER 4 PERSONE • 1 polpo medio piccolo • 250 g di ceci neri di Murgia secchi • 1 cipolla • 1 carota  
• 1 gamba di sedano • 1 spicchio di aglio • olio d'oliva • sale • pepe q.b. • pomodorini gialli



mancano sale e pepe  
nella preparazione

Aggiungiamo  
i germogli per guarnire?

### Polpo rosticciato con ceci neri di Murgia

• **Mettere** i ceci a bagno la notte precedente. • **Lessare** il polpo intero con metà carota, metà cipolla, metà sedano. • Dopo circa due ore togliere dal fuoco e lasciar intiepidire. • **Tritare** finemente le restanti cipolla, carota, sedano e lo spicchio di aglio e farne un soffritto a cui aggiungere i ceci scolati. • **Bagnare** con acqua e portare a cottura (aggiungere altra acqua se serve). • Quando ben cotti, lasciarne una parte interi e frullare il resto con un filo di olio fino ad ottenere una bella crema morbida. • **Togliere** il polpo dall'acqua, tagliare gli 8 tentacoli e asciugarli bene. • **Arrostirli** brevemente in padella molto calda con poco olio e appena sono ben dorati, togliere e tenere al caldo. • **Versare** sul fondo del piatto la crema di ceci, adagiarvi due tentacoli e completare con pomodorini gialli, i ceci rimasti interi e qualche goccia di olio. • **Servire**.



# A CASA COME AL RISTORANTE

PER 4 PERSONE • 4 noci di capasanta  
• 1 petto di pollo • 1 bicchierino di panna  
fresca • prezzemolo • sale • pepe q.b. • 1 uovo  
sbattuto • 1 cucchiaino di farina • pangrattato • olio di  
semi per friggere • olive nere disidratate e tritate  
PER L'HUMMUS • 100 g di ceci cotti con un po' della loro  
acqua di cottura • 100 g di bietola rossa  
• olio d'oliva  
PER LA CREMA ACIDA • 100 g di panna fresca da  
montare • ½ limone • sale • pepe

## Scotch egg di capasanta

PER LA FARCIA • **Frullare** la carne di pollo con la panna, il sale, il pepe e il prezzemolo.  
• **Dividerla** in 4 parti formando delle palline. • **Mettere** una pallina sul palmo della mano,  
fare un incavo al centro, inserire la capasanta, fare in modo che sia ben avvolta dalla  
farcia, modellare a forma di uovo. • **Passarla** nella farina, poi nell'uovo sbattuto, nel  
pangrattato e friggere in olio caldo (ma non troppo, affinché si possa ottenere una bella  
doratura e al contempo far cuocere la capasanta). • **Lasciar** intiepidire prima di servire.  
PER L'HUMMUS • **Frullare** bene i ceci con un po' della loro acqua di cottura, aggiungere  
metà della bietola e olio d'oliva. • **Frullare** bene e aggiungere eventuale acqua per  
ottenere una bella crema vellutata.  
PER LA CREMA ACIDA • **Versare** la panna in una ciotola, regolare di sale e pepe e aggiungere  
succo di limone. • Nel giro di un paio di minuti la crema si addenserà tipo yogurt.  
IMPIATTAMENTO • **Stendere** l'hummus al centro del piatto e aggiungere la restante bietola  
rossa a striscioline. • **Tagliare** la capasanta a metà nel senso della lunghezza e  
posizionarla sulla bietola rossa al centro del piatto, completare con gocce di crema  
acida, un filo di olio, la polvere di olive e servire.

QUESTO PIATTO È UNA RIVISITAZIONE  
DEL POPOLARE SCOTCH EGG (UOVO SCOZZESE)  
IN CUI L'UOVO SODO VIENE AVVOLTO IN PASTA  
DI SALSICCIA, PANATO E FRITTO

