



**GIANPIERO CRAVERO - CHEF DEL CRAVERO OSTERIA CONTEMPORANEA, DI CALTIGNAGA (NO)**  
 LA CUCINA DEL CRAVERO OSTERIA CONTEMPORANEA NON PUÒ CHE RISENTIRE DELL'INFLUENZA DEL TERRITORIO CIRCOSTANTE, IMMERSO TRA LE RISAIE E LE COLLINE NOVARESI. QUI LA TRADIZIONE VIENE REINTERPRETATA LASCIANDO SPAZIO ALLA CREATIVITÀ



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.

# A CASA COME AL RISTORANTE CREAZIONI d'artista

DUE PIATTI SPECIALI IN CUI LA CUCINA DIMOSTRA IL SUO LATO PIÙ ARTISTICO, SIA NELL'IMPIATTAMENTO, CURATISSIMO, SIA NELL'ACCOSTAMENTO BILANCIATO, MA SORPRENDENTE DEI SAPORI

## Uovo in camicia nel suo nido

• 1 confezione di pasta kataifi (facilmente reperibile nei negozi di alimenti mediorientali) • burro fuso  
 • uova fresche • ½ bicchiere di aceto • sale q.b. • spinacini freschi • tartufo nero fresco o anche in salamoia • olio extravergine d'oliva

• **Srotolare** la pasta e crearne un piccolo nido. • **Spennellare** con burro fuso e cuocere qualche minuto in forno fino a ottenere una bella doratura. • **Portare** a ebollizione, in un pentolino, acqua, aceto e sale. • **Rompere** un uovo in una piccola ciotola. • Con l'aiuto di un cucchiaino formare un mulinello nell'acqua in ebollizione, versarvi al centro l'uovo, continuando a far roteare l'acqua qualche secondo, in modo che l'albume avvolga bene il tuorlo. • **Abbassare** la fiamma e cuocere due minuti: l'albume dovrà essere ben cotto mentre il tuorlo dovrà rimanere semi liquido. • Con l'aiuto di una schiumarola togliere l'uovo, adagiarlo su carta assorbente per eliminare completamente l'acqua e conservare al caldo. • **Adagiare** il nido sul piatto, mettere spinacini crudi e un filo di olio. • **Posizionare** delicatamente l'uovo, qualche lamella di tartufo e servire subito. **Variante:** si potrebbe completare con una leggera crema al Parmigiano; bollire un po' di panna fresca con un pizzico di pepe, aggiungere il Parmigiano e lasciare fondere bene fino a ottenere una bella crema vellutata.



A CASA COME AL  
RISTORANTE



## Petto di anitra al Marsala con melagrana, crema di zucca e salvia fritta

- 4 petti di anitra femmina non grossi • 200 g di zucca Violina • chicchi di melagrana • ½ bicchiere di Marsala
- 2 cucchiaini di miele • burro • sale • pepe q.b.
- PER LA SALVIA FRITTA • 2 cucchiaini di farina
- ½ bicchiere di acqua • olio per friggere
- una decina di foglie di salvia

• **Iniziare** preparando la pastella con acqua e farina (che servirà per friggere le foglie di salvia) e lasciare riposare. • **Prendere** i 4 petti d'anitra, rimuovere la pelle e il grasso in eccesso, lasciando solo una larga striscia centrale, e praticare delle incisioni sulla pelle. • **Salarli** leggermente da entrambi i lati, aggiungere una grattata di pepe sul lato della pelle, metterli in una teglia che li possa accogliere perfettamente, versare il Marsala e il miele e lasciar così marinare

30 minuti, girando la carne un paio di volte. • **Tagliare** la zucca a cubetti, rosolarla in padella con un po' di burro e un paio di foglie di salvia. • **Aggiustare** di sale, aggiungere mezzo bicchiere di acqua e cuocere fino a che diventerà molto morbida. • A questo punto trasferirla nel contenitore cilindrico del minipimer, frullare e aggiungere all'occorrenza un po' di acqua per ottenere una crema liscia e vellutata. • **Tenere** al caldo. • **Togliere** i petti di anitra dalla marinatura, scolarli e asciugarli con carta da cucina. • **Scaldare** una padella antiaderente e iniziare a rosolare i petti dal lato della pelle per far sì che si scioglia subito il grasso. • Quando ben dorati, girarli e rosolare bene anche l'altro lato. • A questo punto bagnare con il liquido di marinatura e terminare la cottura circa 5 minuti a fuoco basso, coprendo con coperchio o carta forno. **La cottura ideale è medio rosa, sconsigliata al sangue.** • Al raggiungimento della cottura togliere i petti dalla padella e lasciarli riposare al caldo un paio di minuti prima di tagliarli. • **Rimettere** la padella sul fuoco e fare addensare, quasi caramellare il sugo.

**PER L'IMPIATTAMENTO** • Sul fondo del piatto spalmare la crema di zucca, tagliare i petti di anitra a fette di circa ½ cm e posizionarli al centro. • **Aggiungere** i chicchi di melagrana e la salsa a lato. • **Completare** con le foglie di salvia pastellate e fritte.

