



ARROSTI

Stéphane Reynaud

21 x 27,5 cm - cartonato

168 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 95092 881



9 788895 092881

Avete presente l'adagio "tutto fumo e niente arrosto"? A volerlo prendere alla lettera, evoca subito scenari apocalittici in cui teglie con il fondo bruciato esalano odori acri e nere colonne di fumo, dietro cui spesso si nasconde un triste oggetto informe e carbonizzato al posto di un succulento pezzo di carne! Eppure preparare un arrosto morbido e profumato non è un'impresa per cuori impavidi o per esperti di cotture al forno.

Scacciate il fantasma dell'insuccesso e aprite questo libro: troverete 168 pagine con ricette, consigli, suggerimenti e splendide foto per preparare arrosti di manzo, vitello, pollo, agnello, selvaggina e pesce, senza timore di dar fuoco alla casa!

Con stile sobrio ed estremamente chiaro, Stéphane Reynaud accompagna il lettore nella preparazione di piatti che hanno il sapore dell'infanzia, come l'arrosto con le patate al forno tenere dentro e croccanti fuori o tutto il gusto di accostamenti inediti come il filetto di capriolo con albicocche e uvetta.

E se siete preoccupati all'idea di dover scovare un contorno saporito, diverso dalla solita insalata, nell'ultimo capitolo troverete tante ricette semplici e gustose suddivise per stagione e perfette per accompagnare il vostro arrosto.

Allora... Siete pronti a smentire quel vecchio adagio?

Stéphane Reynaud: è originario della regione dell'Ardèche in Francia, dove la sua famiglia gestiva una macelleria.

Da piccolo, era solito giocare nel retrobottega, dove lavorava il nonno, ed è proprio lì che ha imparato a conoscere e apprezzare i diversi tipi di carne. Attualmente gestisce un rinomato ristorante, poco distante da Parigi, a Montreuil, specializzato in carne di maiale.

Dello stesso autore Guido Tommasi Editore ha pubblicato *Terrine* (2006).



Guido Tommasi Editore