



INGREDIENTI ASIATICI

Jody Vassallo

19 x 24 cm - cartonato

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 96621 868



9 788896 621868

Negli ultimi anni si è assistito al fiorire di un numero sempre crescente di ristoranti etnici, non solo dei più classici cinesi e giapponesi, ma anche coreani, thailandesi, malesi, vietnamiti e via dicendo, e si fa sempre più forte la tendenza a voler sperimentare e riprodurre anche a casa le loro ricette così particolari e gustose. Non è raro poi che nei libri di cucina, anche in molti di stampo tradizionale, facciano la loro comparsa ingredienti insoliti, che magari in alcuni casi non avete mai sentito nemmeno nominare. Eppure si tratta di ingredienti che oggi sono reperibili anche da noi e che meritano di essere conosciuti (e assaggiati!). Con questa guida tra le mani sarà come partire per un viaggio in estremo oriente, da cui tornerete arricchiti di un bagaglio di conoscenze e di sapori totalmente nuovo. Imparerete a distinguere e a utilizzare salse e condimenti, potrete finalmente dare un nome a quegli strani frutti esotici che magari vi è capitato di vedere qualche volta da un fruttivendolo molto fornito o nei negozi asiatici e vi stupirete di fronte a qualche prodotto davvero inusuale, come le "uova di mille anni" o il contestatissimo "duriano". Questo libro sarà un compagno insostituibile per chi vuole cucinare all'orientale, ma anche una piacevole lettura per inguaribili curiosi. A chiusura del volume, anche 30 gustose ricette per mettervi subito all'opera!

Jody Vassallo La cucina e i viaggi sono al centro della sua vita. Globetrotter infaticabile, ha dedicato metà della sua vita a percorrere il mondo in lungo e in largo alla ricerca di nuovi sapori e ingredienti per elaborare ricette originali; l'altra metà a trasmettere la sua passione per la cucina e a raccontare le storie che ha vissuto.

Per Guido Tommasi ha pubblicato *Sale & pepe*, *Pasta & sughi*, *Le basi della cucina asiatica*, *Le basi delle confetture*, *La cucina delle verdure* e *Le basi della cucina indiana*.



Guido Tommasi Editore