



## DI FARINA IN FARINA

**Marianna Franchi**

19,3 x 25,3 cm - broccura - 248 pagine  
€ 25,00 - 978 88 67530 359



9 788867 530359

Se conoscete solo la farina bianca, e quella integrale vi sembra già un azzardo, questo libro sarà per voi una vera rivelazione. Le alternative alla classica farina 00 sono tante e molto salutari, ma soprattutto vi faranno scoprire (o riscoprire) un'intera gamma di sapori, alcuni magari dimenticati, ma che meritano assolutamente di uscire dall'oblio! Amaranto, avena, farro, kamut, grano saraceno... Impiegate nei dolci, nel pane, nella pasta, nelle basi delle torte salate, per fare gli gnocchi o addensare una crema di verdure, possono fare la rivoluzione nella vostra cucina e nel vostro modo di pensare. Per necessità, per scelta consapevole o anche solo perché avete voglia di sperimentare o trovare finalmente qualcosa da far fare a quel povero pacchetto di farina che si annoia solo soletto in dispensa... Sfolgiando questo libro scoprirete abbinamenti intriganti, ricette che si discostano dai soliti schemi, buonissime e semplici da realizzare, divagando con fare allegro "di farina in farina".

**Marianna Franchi**, marchigiana, è vegetariana dall'età di 18 anni. Laureata in Ingegneria Civile, da poco più di un anno collabora con il Gruppo Editoriale L'Espresso come food writer e food stylist, occupandosi di cucina vegetariana, fotografando e naturalmente assaggiando ogni sua creazione. Autrice dal 2009 del blog *mentaeliquirizia*, è convinta che la semplicità di un piatto sia garanzia di un sapore vero e sincero.



Guido Tommasi Editore