



LA NUOVA CUCINA DEL NORD

Ricette dalla Scandinavia

Simon Bajada

20,5 x 26 cm - cartonato

264 pagine, illustrazioni a colori

€ 35 - 978 88 67531 455



9 788867 531455

Le vaste pianure spoglie dell'Islanda, gli arcipelaghi che affiorano sparsi lungo la costa, le distese di boschi e foreste. Se avete voglia di abbandonare il terreno saldo della tradizione per avventurarvi in uno spazio nuovo e aperto, dove ogni cosa ha il sapore della scoperta e della conquista, non dovete per forza preparare le valigie, con *La nuova cucina del Nord* potrete mettervi alla prova direttamente ai fornelli.

Simon Bajada, chef, fotografo e foodstylist svedese, vi introdurrà ai principi della nuova gastronomia nordica, mostrandovi come dare un tocco scandinavo ai vostri piatti e facendovi assaporare le atmosfere del Nord con i suoi suggestivi scatti.

Dopo aver fatto scorta d'ingredienti per la vostra dispensa, salmone, aringhe, grano saraceno, farina di segale e frutti di bosco, e aver familiarizzato con le principali tecniche di conservazione, come affumicatura e salamoia, potrete dare sfogo al vostro estro e cimentarvi impavidi con preparazioni più o meno insolite per il palato: dalle ormai famose polpette scandinave con purè di patate e salsa di mirtillo agli *smørrebrød*, i panini aperti, un vero must danese di cui non potrete più fare a meno; dal maiale arrosto con chutney di carote e salsa di girasole al salmone affumicato a caldo con aglio arrosto e insalata di mele. E se proprio non riuscite a trovare un ingrediente, non disperate, in appendice c'è un elenco di alternative per i lettori che vivono "al Sud", quindi, buone sperimentazioni!



Guido Tommasi Editore