



CUCINA INDIANA

Amandip Uppal

18,5 x 27 cm - cartonato

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 30 - 978 88 67531 486



9 788867 531486

Se amate la cucina indiana ma non avete mai osato cucinare a casa ciò che al ristorante è in grado di aprirvi tutti i chakra al primo assaggio, se cercate nuovi stimoli per i vostri menù ma avete sempre pensato di non avere abbastanza tempo, ingredienti o capacità, questo è il momento giusto per ricacciare indietro timori, insicurezze e pregiudizi e aprire il vostro nuovo libro, *Cucina indiana*.

Dalle basi, con i nomi e le proprietà delle spezie, fino ai piatti più ricchi e complessi, ben presto potrete annoverare nel vostro repertorio culinario pollo arrosto in cocotte con limone e zafferano, cozze con brodo piccante allo zenzero e foglie di curry, biryani di agnello, spinaci con zenzero, aglio e mandorle e curry di barbabietola.

Ma non temete, non dovrete prendervi un giorno di ferie per cucinare un pasto completo, né iscrivervi a un corso di yoga per sciogliere i nervi dopo aver letto la lista di ingredienti e spezie necessarie per un solo piatto: il riso speziato con le verdure è delizioso, ma facile e veloce, ed è solo una delle molte ricette che, pur fedeli alla tradizione, sono studiate per chi ha poco tempo a disposizione o, semplicemente, ama stare a tavola e ai fornelli, senza stress.



Guido Tommasi Editore