



BRODO

Vicky Edgson e Heather Thomas

21 x 24 cm - cartonato

176 pagine, illustrazioni a colori

€ 25 - 978 88 6753 170 7



9 788867 531707

Eccolo di nuovo. Quell'ostinato senso di disagio che sempre più spesso vi assale quando state per buttare nella pentola d'acqua bollente il piccolo e granuloso dado appena scartato. Poi, da quando il vostro amico vi ha invitato a pranzo e fatto assaggiare il suo stufato primaverile, così semplice ma così saporito (cos'era quella nota rotonda e genuina che ha fatto impazzire il vostro palato?) e aprendo il freezer per prendere il gelato vi ha lasciato intravedere la sua scorta di brodi (era un indizio?), questa banale operazione quasi vi rovina l'appetito.

Ma non siete mai stati tipi indolenti e privi di coraggio ed è il momento giusto per affrontare di petto la questione: aprite il vostro libro *Brodo* e iniziate dalle basi. Brodo vegetale, di ossi di manzo, di ossibuchi, di pollo, all'aglio, di pesce, di selvaggina... 10 ricette fondamentali accompagnate da informazioni su benefici e nutrienti di ognuna vi accoglieranno e guideranno fino alla seconda parte, fatta di tanti piatti al salto, primi, stufati e zuppe. Il brodo è adatto a ogni età e Vicki Edgson e Heather Thomas vi consigliano quale usare per ogni periodo della vita.

Man mano che il vostro freezer si riempirà di brodi pronti da scongelare e amici e famigliari noteranno il gusto deciso, salutare e confortante delle vostre creazioni, preparare il brodo diventerà un rituale insostituibile e piacevole.



Guido Tommasi Editore