



AL CARTOCCIO

Sandra Mahut

17,5 x 28,5 cm - brossura

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 96621 608



9 788896 621608

La cottura al cartoccio è una cottura a "circuitto chiuso", ossia come se utilizzaste una piccola cocotte ma senza l'obbligo di acquistarla o di inserirla nella vostra lista nozze! È un ottimo modo per sbrogliarsela in cucina quando si ha poco tempo, ma si ha voglia di qualcosa di sano e saporito. È una sorta di cottura al vapore super veloce adatta a tutti gli alimenti: vi basta investire in un rotolo di carta forno e il gioco è fatto! In un cartoccio potete cuocere praticamente di tutto, poi basterà aprirlo, inalare il vapore deliziosamente aromatico che ne fuoriesce e portare in tavola un piatto spettacolare. Sfogliando il libro scoprirete che tutte le ricette si possono profumare con le marinade, o diversificare con un letto di verdure o tantissime salse che aromatizzeranno in modo naturale la carne e il pesce. Se siete degli sperimentatori, potrete sbizzarrirvi con i "kit per i condimenti" e creare originali abbinamenti di sapori per pesci, carni e persino dessert.

Sandra Mahut collabora con alcune riviste specializzate in gastronomia, lavora come food stylist ed è autrice di diversi libri di cucina. Si divide tra la ricerca gastronomica nel suo atelier-cucina e lo studio di nuove tendenze, ma l'attività che preferisce di gran lunga è quella di curiosare nei negozi di rigattieri o rovistare nelle soffitte.



Guido Tommasi Editore