



PASTA & SUGHII

Jody Vassallo

17,5 x 28,5 cm - brossura

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 24,00 - 978 88 95092 843



9 788895 092843

La pasta è senza dubbio l'alimento che, meglio di qualsiasi altro, si presta al maggior numero di ricette. Facile e veloce da preparare, può diventare un piatto favoloso per pranzi memorabili e cene sontuose, l'alleata perfetta per inviti improvvisati, la carta vincente per il cuoco indaffarato e un'incrollabile certezza per chi è alle prime armi con pentole e fornelli. Fresca, secca, all'uovo o ripiena è protagonista incontrastata della gastronomia italiana, con piatti che sposano i numerosi formati alle diverse tradizioni regionali. Servita calda, aggiunge il suo inconfondibile sapore di semola a zuppe di verdure e di legumi; sottoforma di gratin, con la sua invitante crosticina, conquisterà il cuore e il palato dei vostri ospiti. Vi accorgete ben presto che sughii e intingoli non sono mai troppi per la vostra pasta! Non vi resta quindi che pescare a piene mani da questo libro idee, ricette e suggerimenti e...buon appetito!

Jody Vassallo, globe trotter infaticabile, ha dedicato metà della sua vita a percorrere il mondo in lungo e in largo alla ricerca di nuovi sapori e ingredienti per elaborare ricette originali; l'altra metà a trasmettere la sua passione per la cucina e a raccontare le storie che ha vissuto.

Con Guido Tommasi Editore ha pubblicato *Sale & pepe* (2006), *Le basi della cucina asiatica* (2010), *La cucina delle verdure* (2011), *Le basi delle confetture* (2011).



Guido Tommasi Editore