



ZENZERO

Alice Hart

17,5 x 28,5 cm - brossura

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 24,00 - 978 88 96621 479



Questo libro è completamente dedicato a una spezia esotica e antica, e all'arte di prepararla sotto forma di dolci e dessert squisiti. Lo zenzero è una spezia mutevole e tra le più preziose, profumata e piccante. È coltivato principalmente per il suo rizoma nodoso nelle regioni tropicali e subtropicali, in Giamaica, India, Africa e Cina. Appartiene alla stessa famiglia del cardamomo e della curcuma. Fin dall'antichità è impiegato in cucina e nei rimedi a base di erbe. Ai tempi dell'impero romano veniva usato anche come moneta di scambio. Si pensa che sia stata la prima, fra le spezie asiatiche, a essere introdotta nei paesi europei.

Nella cucina occidentale lo zenzero è usato soprattutto per preparare dessert e piatti al forno. Tutti hanno in mente il sapore caratteristico dei biscotti natalizi o del pain d'épices, l'aroma inconfondibile delle torte per accompagnare il tè o il gusto speziato della birra allo zenzero.

Per esaltarne il gusto e renderlo ancora più intenso, spesso viene mescolato con zucchero caramellato, sciroppi densi, miele, spezie, frutta polposa e creme o gelati. Si sposa benissimo anche con sapori più puri e tonificanti come quelli della noce di cocco, del limone verde e degli agrumi... Un ventaglio di aromi tutto da scoprire.

Diplomata all'università di Bristol e alla scuola di cucina ed enologia di Leith, **Alice Hart** ha lavorato in diversi settori dell'industria alimentare (in negozi, come redattrice di rubriche dedicate alla gastronomia e anche nella ristorazione). Attualmente vive a Londra e nel Sussex, scrive libri e articoli su riviste specializzate e si occupa di pubblicità. Le ricette della sua famiglia, i viaggi, la carriera di pasticciera e, naturalmente, il suo amore per lo zenzero, l'hanno portata a riunire in un libro veramente imperdibile tutte queste succulente ricette allo zenzero.



Guido Tommase Editore