



TECNICHE DA CHEF

Keda Black

19 x 24,5 cm - brossura

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 96621 769



9 788896 621769

L'idea di questo libro è di proporre ricette facili, ma tutte con una caratteristica che le renda non banali: un trucco imparato da uno chef o una piccola astuzia che regala al piatto un tocco di eleganza in più. Potete preparare queste ricette per i pasti di ogni giorno o riservarle a un'occasione in cui avrete voglia di fare un piccolo sforzo in più (o di dare l'impressione di averlo fatto!). Il libro è diviso in tre parti, che non corrispondono tanto al livello di difficoltà quanto all'impegno richiesto.

Al livello 1, per esempio, ci si scorda con una vellutata e un pesce in crosta di sale, chic ma facilissimo. Al livello 2, anche se tutto è soggettivo, ecco alcune ricette che richiedono un po' più di tempo o semplicemente più attenzione, per esempio farcire un pollo sotto la pelle o realizzare una bella meringa con crema al frutto della passione. Al livello 3, ci si lancia in un salmone in crosta o una scenografica pièce montée (assolutamente alla vostra portata!) grazie soprattutto alle spiegazioni passo a passo che restano le caratteristiche fondamentali di questa collana. Ce n'è abbastanza per osare un po', rimanendo sempre se stessi!



Guido Tommasi Editore