



LE BASI DELLA CUCINA INDIANA

Jody Vassallo

19 x 24,5 cm - brossura

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 96621 745



La preparazione di un pasto indiano non richiede necessariamente molto tempo: non è più l'epoca in cui si passavano intere giornate dietro ai fornelli! La cucina indiana moderna si basa sugli stessi principi di quella tradizionale, ma si concilia più facilmente con i nostri impegni di tutti i giorni. Invece di passare un sacco di tempo lavorando ingredienti e spezie con mortaio e pestello, è meglio dotarsi di qualche elettrodomestico che vi faciliterà il compito! Ricordatevi soprattutto che nella cucina indiana la freschezza delle spezie, che sono un ingrediente primario, è fondamentale. Fate lo sforzo di macinarle di persona, vedrete che la differenza nel sapore sarà sostanziale.

La cucina indiana è straordinaria; per apprezzarla pienamente, preparate due o tre piatti e serviteli accompagnandoli con un po' di riso, un chutney e del chapati (pane tradizionale). E non preoccupatevi se avanza qualcosa, il giorno dopo è ancora più buono!



Guido Tommasi Editore