



LE COZZE

Gwenaël Le Houérou

12,5 x 21 cm - 24 pagine, illustrazioni in bn,
€ 7,00 - 978 88 96621 349



La cozza, grande star della Braderie di Lille, è il mollusco più consumato in Francia. Nel 2009, le moules-frites sono state nominate piatto preferito dei francesi al posto del couscous. E questo è veramente tutto dire. Delle quattro varietà che si possono trovare in Europa, solo la cozza di allevamento ha ottenuto in Francia la Denominazione di Origine Controllata, marchio che riconosce ufficialmente la qualità gustativa del prodotto e permette di proteggerne la produzione.

Quale che sia la varietà di cozze che deciderete di preparare, fate attenzione che siano vive al momento dell'acquisto.

In Francia vengono consumate ogni anno quasi 80.000 tonnellate di cozze ed esistono probabilmente circa 80.000 ricette per prepararle...

Eccone dieci, le dieci migliori secondo Gwenaël, elaborate e perfezionate da Nadine, Thierry e Mario che si sono prestati come assaggiatori.



Guido Tommasei Editore