



L'OSTRICA

Yves Scorsonelli

12,5 x 21 cm - 24 pagine, illustrazioni in bn,
€ 7,00 - 978 88 95092 461



L'ostrica, un mollusco marino bivalve, è così lontana dalla mia Provenza natale, ma tanto cara al mio cuore... Il suo sapore iodato però mi permette di fare audaci abbinamenti terra-mare che soddisfano moltissimo la mia creatività in cucina. Naturalmente può essere mangiata cruda con un filo di limone o di aceto e un po' di pane tostato e imburato, ma cosa c'è di più straordinario di un'ostrica cotta?!

Dal limone all'ostrica, passando per lo zenzero, il pollo o l'acciuga, ogni libricino di questa collana descrive 10 modi unici per dare nuova vita a un ingrediente e solleticare l'immaginazione dei gastronomi con interessanti e preziose prefazioni. Dieci modi di... è una collana dedicata a lettori curiosi, ispirati buongustai e raffinati bibliofili. 24 pagine, veri concentrati di erudizione e fantasia, piccoli e gustosi capolavori di artigianato, realizzati con carte preziose e rilegati a mano.



Guido Tommasi Editore