



LE ZUPPE D'ESTATE

Michel Porfido

12,5 x 21 cm - 24 pagine, illustrazioni in bn,
€ 7,00 - 978 88 96621 325



Certo, dentro di me risuona il richiamo del Mediterraneo, con il suo sole, le sue spezie e il suo calore. E anche il richiamo dell'orto, sinonimo di freschezza, di natura e di spontaneità. Per preparare una buona zuppa, infatti, è fondamentale affidarsi ai prodotti di stagione e scegliere verdure fresche, colte quando sono mature, ricche di acqua e di sole!

Semplice come l'infanzia, la zuppa può essere anche molto delicata e sfumata da aromi sottili.

Rossa, arancione, gialla o di un tenue color crema, ricamata con il verde acceso del coriandolo fresco, la zuppa è tanto bella quanto buona e regala alla vostra tavola una pennellata di colore.

Fredda, calda o ghiacciata, disseta nelle lunghe serate estive.

Sono sicuro che queste ricette inaspettate vi faranno venir voglia di inventare zuppe nuove.

Allora, un ultimo consiglio: sfoggiate audacia e spontaneità!



Guido Tommasei Editore