



NON SOLO PATATINE

Anne de la Forest

21 x 29 cm - cartonato - 128 pagine

€ 22,50 - 978 88 67530 342



9 788867 530342

L'avreste mai detto che le amate/odiate patatine fritte fossero al centro di una disputa internazionale? Belgi e Francesi discutono da anni ormai su a chi debba attribuirsi la paternità di questo piatto, ma se siete inveterati gourmet le questioni di politica estera e il giudizio sprezzante dei salutisti potrebbero non essere al centro dei vostri pensieri o almeno non così tanto quanto l'immagine dispensatrice di felicità evocata da un piatto di patatine fumanti. Di fattura e preparazione tutt'altro che semplice, le patatine richiedono impegno, cura e un certo puntiglio nella ricerca degli ingredienti giusti. In qualsiasi posto potrete ordinare delle patate fritte, ma in quanti sapranno farle davvero senza usare olii di origine misteriosa, antischiumogeni e antiossidanti? Tra tagli a bastoncino o chips, frittiture tradizionali o doppie alla belga, orientarsi tra quest'ampia scelta non è cosa da poco. Avete bisogno di fare piazza pulita dai dubbi, dalle leggende metropolitane, dagli pseudo consigli della nonna... E il caso vuole che questa guida seria e documentata ce l'abbiate in mano proprio in questo momento! In ogni caso, se vi dovesse venire in mente di friggere alcune fette di banana o di pera, o un pezzetto di feta o un avanzo di polenta... be' sappiate che si può fare e qui troverete tutte le indicazioni per servire piatti croccanti davvero ottimi e invitanti! Il mondo della frittura sta per aprirsi davanti ai vostri occhi.

Anne de la Forest è una giornalista, ma da quando ha messo le mani nella farina si è follemente innamorata: consistenze sensuali, fragranze dolci e colori effervescenti... cucinare può essere un'esperienza sensoriale senza pari! Istantiva e appassionata, ha deciso di fare il suo "cooking-out" in rete, condividendo sul suo blog le sue ricette in modo semplice e con un tocco di elegante femminilità.



Guido Tommasi Editore