



PESCE

Philippe Emanuelli e Frederic Raevens

19,5 x 27,5 cm - cartonato

288 pagine, illustrazioni a colori

€ 29,90 - 978 88 67530 830



9 788867 530830

Più di 100 ricette per cucinare il pesce: troverete descrizioni minuziose per ciascuna tecnica di cottura, una grande quantità di pesci presentati nella loro anatomia, uova di diverso tipo con le relative ricette. Ogni tecnica di cottura è descritta assieme ai suoi utensili, ogni ricetta è accompagnata da consigli per i migliori accostamenti. Imparerete persino a conoscere le stagioni più appropriate per ogni tipo di pesce che voi possiate incontrare sui banconi del vostro pescivendolo preferito.

Ma questo non è soltanto un libro di cucina: è un'apologia dei frutti che il mare ci regala, una dichiarazione d'amore per un ambiente ormai esausto per colpa nostra, un'esortazione allo sfruttamento consapevole e responsabile delle magiche delizie che potrebbero essere a nostra portata ancora per poco.

"È giusto mangiare pesce?"

È una domanda provocatoria alla quale l'autore non dà una risposta netta. Ci accompagna invece per mano alla scoperta di un nuovo approccio nell'acquisto e nel consumo affinché sia più maturo e meditato. Perché si possano gustare deliziose pietanze a base dei doni del mare ancora per molti anni a venire!



Guido Tommasi Editore