



UN CUCCHIAIO DI MIELE

*Una guida completa ai sapori
e agli usi culinari del miele,
con oltre 80 ricette*

Hattie Ellis

18,9 x 24,6 cm - cartonato

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 25 - 978 88 67530885



9 788867 530885

Se le api non vi sono mai state molto simpatiche, immaginate per un attimo come sarebbe amara la vita senza il loro dolcissimo miele. Anche solo a guardarlo, con quel suo colore che è una cangiante sinfonia di note dorate, si capisce al volo che è un tesoro prezioso. Mangiarne una cucchiainata quando si è giù di morale restituisce il sorriso, ma accontentarvi di sfruttarlo semplicemente per dolcificare al posto dello zucchero sarebbe pura eresia! Potete usarlo per realizzare un'infinità di ricette, e non solo dolci, perché con il salato si sposa che è una meraviglia. Potete farci una deliziosa marinata, guardarlo colare lentamente su fagottini di pasta fillo al formaggio di capra o magari usarlo per preparare una maionese super originale. E poi c'è anche molto altro... Il miele imparerete a conoscerlo e comprenderlo, oltre che ad apprezzarlo e a usarlo in cucina. Ma ora basta, non ci piacciono le spie, quindi non saremo certo noi a rovinarvi la sorpresa. Se volete scoprire cosa stanno confabulando nell'alveare... il libro giusto è a portata di mano, non ronzategli troppo intorno e portatevelo a casa!

Hattie Ellis è una food writer che conosce il miele come le sue tasche. Ha scritto numerosi articoli sull'argomento e ha pubblicato un libro molto apprezzato sulla storia delle api e del loro prodotto più noto dall'antichità fino ai giorni nostri. Si interessa in particolar modo della provenienza del cibo, interrogandosi su chi e come lo produce.



Guido Tommasi Editore