



SIMPLE

Piatti semplici, grandi sapori

Diana Henry

19 x 25 cm - cartonato

336 pagine, illustrazioni a colori

€ 30 - 978 88 6753 169 1



9 788867 531691

"Nel 2004 ho scritto un libro pieno di ricette che ho iniziato a preparare quand'è nato il mio primo figlio: piangeva sempre, lo tenevo sempre in braccio e non avevo le mani libere. Tutti i piatti elaborati che facevo prima del suo arrivo andarono a farsi benedire. [...] Oggi il bambino che mi ha costretto a cambiare modo di cucinare ha 17 anni. Mi piace ancora, soprattutto durante la settimana, cucinare piatti che non richiedano troppo lavoro e ne butto ancora tanti nel forno, ma la mia vita è cambiata: ora riesco a preparare risotti in settimana, ma anche pesce e carne alla griglia serviti con una salsa di sottaceti, o cotti in padella con il loro sugo. Alcuni piatti, come il dahl e altre zuppe di lenticchie, possono sobbollire da soli sul fuoco mentre faccio altro. Ho pensato fosse il momento di scrivere un nuovo libro con una raccolta di piatti semplici e una più ampia gamma di tecniche".

"Troverete due tipi di piatti in *Simple*. Quelli (la maggior parte) che potete cucinare in settimana per la vostra famiglia o per voi e il vostro partner, e quelli per il weekend (una cena di venerdì o sabato o un pranzo della domenica), da servire gli amici: si tratta comunque di ricette semplici, ma che richiedono un po' di lavoro in più. Tutti possono cucinare, non servono tante abilità per nutrire bene voi, i vostri amici e la vostra famiglia. Se sapete mettere una teglia di peperoni rossi in forno o cuocere la pasta al dente, potete cucinare buon cibo. Quello che manca sono le idee e questo è ciò che ho provato a darvi qui. Non dovete essere chef (io non lo sono), vi serve l'ispirazione per trasformare l'ordinario (le basi dei pasti) in qualcosa di speciale".

Del resto anche Nigella Lawson ha affermato: "È tutto ciò che cerco in un libro di cucina: ispirazione, compagnia intelligente e ottimo cibo che mette di buon umore. E per di più Diana scrive in modo magnifico".



Guido Tommasi Editore