



COZZE, MUSCOLI & PEOCI

La cucina di Calycanthus

19 x 19 cm - cartonato - 72 pagine
€ 12,50 - 978 88 67530 045



Nere e viola nella livrea, ma luminose nel cuore, le cozze sono tra i frutti di mare più diffusi e consumati al mondo. Facili da reperire e da cucinare, richiedono solo qualche accortezza nella preparazione per poi sprigionare tutto il loro festoso sapore di mare.

Abili trasformiste, si sposano a meraviglia con molti altri ingredienti, giocando ogni volta una carta diversa ma sempre vincente.

Presentate in grandi classici mediterranei o declinate in versioni originali e stuzzicanti, con le cozze non c'è il rischio di restare delusi!

Spadellate con semplicità, circondate da aromi, immerse in zuppe sontuose o in sughi per accompagnare pasta, gnocchi e riso, ma pure gratinate, ripiene, fritte, in insalata e persino nella frittata, le cozze dimostrano di essere versatili e per niente suscettibili: a dispetto dell'accezione non proprio gentile che accompagna il loro nome, sono buonissime, generose e pure belle!

Nella collana "Piccoli spuntini":



Guido Tommasi Editore