



TUTTO FA BRODO

Maria Teresa Di Marco

Marie Cécile Ferré

19 x 19 cm – cartonato – 72 pagine

collana Piccoli Spuntini

€ 12,50 – 978 88 6753 252 0



9 788867 532520

Di verdure, di pollo, di manzo o di resti, ma anche di pesce, di crostacei, di cappone o di funghi, il brodo è la base della cucina, quella buona, quella di sempre, quella che massimizza tutti i prodotti e ne sa trarre tutto il sapore. Ma se è vero che (quasi) tutto fa brodo, è vero anche che il brodo ha le sue regole e soprattutto il suo tempo, che esige attenzione nella scelta e nell'assemblaggio degli ingredienti e che qualche volta richiede qualche passaggio in più per diventare piatto della festa.

In queste pagine troverete brodi per tutti i gusti e di tutti i colori, classici e meno classici, perché il brodo è ancora il re dell'economia domestica, senza essere un piatto vintage.

In fondo, sino a quando in una cucina sobbollirà lentamente una pentola di brodo appannando i vetri delle finestre, ci sarà amore per il cibo, e fino a quando ci sarà brodo... ci sarà speranza!



Guido Tommase Editore