



CUCINA SOTTOVUOTO

Tecniche, idee e oltre 100 ricette da realizzare a casa

Christina Wylie

25,4 x 20,3 cm – cartonato – collana Illustrati

288 pagine, illustrazioni a colori

€ 30 – 978 88 6753 238 4



Se possedete una macchina per il sottovuoto di certo l'avrete già usata per preparare semplici hamburger, bistecche o arrostiti. Ma è solo l'inizio. Da anni nei ristoranti si utilizza il metodo del sottovuoto per cucinare alla perfezione una gran quantità di cibi diversi. Adesso anche voi potrete fare lo stesso.

Seguite i consigli di Christina Wylie e portate le vostre abilità culinarie a un livello successivo: preparare ogni pasto della giornata, dall'antipasto al dolce, con questa tecnica.

Usate la macchina del sottovuoto per ottenere le uova sode più vellutate che abbiate mai assaggiato, o una pila di morbidi pancakes per la colazione.

Per pranzo provate ad accompagnare la vostra insalata con un filetto di tonno o di salmone cotti sottovuoto (il segreto è la salamoia!). Per cena, poi, le possibilità sono pressoché illimitate. Potrete scegliere piatti della tradizione asiatica come il merluzzo marinato al miso, oppure rimanere sul classico con un confortante pollo fritto speziato in stile Soul Food e se ve la sentite, potete anche rischiare con un filetto alla Wellington destrutturato!

Terminate il pasto in dolcezza con una cheesecake dal tocco fantasioso di uno sciroppo preparato sottovuoto. Oppure coccolatevi con una tazza bollente di punch al rum, speziato e avvolgente. Cosa c'è di meglio per concludere una giornata?

Cucina sottovuoto è un libro pieno di spunti interessanti, completo di indicazioni precise per i tempi di cottura, combinazioni uniche tra il metodo del sottovuoto e altre tecniche di cottura e oltre 100 ricette da esplorare per ottenere il massimo da questo insolito modo di cucinare.



Guido Tommasi Editore