



AL MERCATO LOCALE

Cucinare con i prodotti di stagione

Leanna Kitchen

19 x 23 cm – brossura

228 pagine, illustrazioni a colori

€ 42 – 978 88 7550 060 3



Quale è la stagione dei carciofi? Quale mela si usa per le torte e quale per la macedonia? *Al mercato locale* ha la risposta a queste domande per ogni varietà di frutta fresca, secca, verdura ed erbe aromatiche. Una guida alla spesa consapevole di frutta e verdura, per imparare ad andare al mercato e scegliere i prodotti di stagione e quelli a km zero, a riconoscerne le varietà autoctone e quelle giuste per ogni ricetta. 450 pagine in cui ogni prodotto viene illustrato nelle sue caratteristiche e varietà, metodo di conservazione, di cottura e di preparazione, con le ricette dolci o salate che meglio ne esaltano le qualità. Un libro adatto a chi ama mangiare biologico, o è un foodie sempre alla ricerca di nuovi sapori: dalla A di acetosella alla Z di zucchine, passando per la P di pomodori e di chi li compra (ancora) a gennaio. Una guida pratica e intelligente – da tenere in cucina e a portata di mano – che insegna a tornare alla natura in modo semplice: partendo dal gusto e dal profumo dei suoi ingredienti di stagione.

LUXURY BOOKS