



LE BASI DELL'ECCELLENZA IN CUCINA

Donna Hay

22 x 26,5 cm – cartonato – 400 pagine

illustrazioni a colori – collana Illustrati

€ 35 – 978 88 6753 234 6



Proprio come per qualsiasi altra cosa in cui si vuole essere bravi, padroneggiare i fondamentali è il modo in cui si acquisisce la fiducia in cucina. Bisogna camminare, prima di saper correre, giusto?

In questo Libro Donna Hay condivide con i lettori tutte le sue ricette di base, le fondamenta, vere e sperimentate, dei migliori classici (gnocchi facili alla ricotta e spinaci o cheesecake alla ricotta), oltre che i piatti moderni (risotto agli asparagi e limone con pancetta glassata allo sciroppo d'acero o frittata al cavolo nero, timo e formaggio di capra) e internazionali (noodles in padella con anatra al barbecue o maiale in stile thai e curry di basilico) che più ama e che cucina con maggiore frequenza. Immaginate il pollo arrosto più dorato, la pancetta più croccante, le verdure più invitanti, la torta paradiso più deliziosa e, ovviamente, i brownies più goduriosi...

Ognuna di queste proposte, distribuite in soli due capitoli (uno dedicato al salato e uno al dolce), è seguita da varianti intelligenti e da consigli di facile realizzazione per modificarne il sapore, così che ogni ricetta si moltiplica e il repertorio del lettore cresce senza alcuna fatica. E per riuscire a padroneggiare davvero le basi, un capitolo dedicato esclusivamente ai rudimenti: dalla salsa gravy al perfetto uovo in camicia. E per finire, un glossario che non solo tratta gli ingredienti più classici o esotici, ma che descrive anche l'utilizzo degli strumenti più comuni.

In poche parole, ecco la guida personale di Donna Hay dalle basi all'ecceellenza in cucina. Buon divertimento fra mestoli e fornelli!



Guido Tommasi Editore