



CUCINA GIAPPONESE

Aya Nishimura

18,5 x 27 cm – cartonato – collana Illustrati

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 30 – 978 88 6753 263 6



9 788867 532636

Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, la cucina giapponese è nel complesso molto semplice e di facile preparazione, oltre che sana e ideale per tutti i giorni. Non richiede tecniche complesse o ingredienti difficili da reperire.

La maggior parte dei piatti può essere realizzata in pochissimo tempo: basta avere ingredienti freschi e qualche condimento semplice come salsa di soia, miso, aceto, zucchero, sale, sakè, dashi e mirin. L'essenza della cucina nipponica è proprio la combinazione fra questi otto sapori e gli ingredienti freschi.

Cucina giapponese è una raccolta di ricette moderne e popolari, come ramen, gyoza, teriyaki e tonkatsu, e di piatti che normalmente sono tipici dei pasti domestici giapponesi e che quindi sono facili da preparare, come i peperoni alla griglia con fiocchi di bonito, le frittelle di kakiage o il tofu (fritto e al sesamo) fatto in casa.

Materie prime e condimenti ben selezionati e sapientemente impiegati, utilizzo di consistenze diverse e una sottile attenzione al dettaglio garantiranno risultati sorprendenti e saranno in grado di elevare anche il piatto più semplice a qualcosa di davvero speciale.



Guido Tommasi Editore