



CONDIMENTI

Aceto, harissa e hot sauce fatti in casa

Caroline Dafgård Widner

18 x 23 cm – cartonato – collana Illustrati

140 pagine, illustrazioni a colori

€ 20 – 978 88 6753 279 7



9 788867 532797

Per tutti quei piatti asciutti e monotoni, per quelli timidi con una personalità che fatica ad emergere, per quelli tristi e deprimenti, per quelli "vorrei ma non posso"... la salvezza è rappresentata dai condimenti! Non parliamo di salse e intingoli già pronti, ma di vere e proprie delizie fatte in casa!

Forse vi starete chiedendo perché dovrete perdere tempo a preparare i condimenti nella vostra cucina, quando ci sono delle pratiche bottigliette sugli scaffali del supermercato...

Be', innanzitutto perché i piatti al wok sono più buoni con la salsa alle ostriche fatta in casa, l'hamburger è migliore con il ketchup fresco e le ostriche diventano davvero speciali con la hot sauce artigianale. E poi se non siete amici del glutammato monosodico, o di additivi alimentari sconosciuti la cui identità si compone di lettere e numeri... allora avrete un ottimo motivo per cimentarvi con la preparazione casalinga.

Un libro solo di salse?

Naturalmente no! È un libro che parla di esaltazione del gusto, di come rendere sublime un ingrediente, ampliando a dismisura le sue possibilità gustative e il ventaglio del suo utilizzo: prendete i limoni in conserva, per esempio. Pochi ingredienti per ottenere un sapore di limone deciso ma piacevole, un tocco aromatico, una consistenza morbida ma carnosa molto piacevole sotto i denti, perfetto per accompagnare molti piatti di carne.

Forse vi è capitato di essere stufi della solita bistecca, cotta al solito modo, con il solito gusto. Buona, però... Partite da quel "però" e spingetevi oltre. Inzaporitela con una pasta al chipotle fatta in casa e vi sentirete subito in Messico.

Si tratta di ricette dalle mille varianti, per gli innovatori e i classicisti, e per chi non si rassegna alla piattezza del gusto e della vita.



Guido Tommasi Editore