



UNO CHEF SENZA SPRECHI

Tommaso Arrigoni

19 x 24 cm – cartonato – 256 pagine
illustrazioni a colori – collana Illustrati
€ 25 – 978 88 6753 275 9



9 788867 532759

Cucinare come uno chef senza fare avanzzi, senza che una sola buccia di patata o un solo gambo di carciofo finisca nella spazzatura o ammuffisca in frigorifero. Un sogno? Utopia? Fantasia? Forse no. Tommaso Arrigoni con questo volume vuol permettere a tutti di preparare piatti gourmet senza sprechi eccessivi. Se, quindi, siete tra coloro che sognano di allietare i loro commensali con ricette eleganti e non difficili, ma allo stesso tempo non amate avere avanzzi in frigorifero, questo è il libro che fa per voi. Qui troverete sessanta piatti (divisi in quattro capitoli dedicati ad antipasti, primi, secondi e dessert) non eccessivamente complessi ma di grande effetto e di sicura riuscita, a cui si aggiungono altrettante ricette per usare tutti (o quasi) gli scarti ottenuti. In più una serie di suggerimenti e di consigli che vi permetteranno di sfruttare fino all'ultima lisca di pesce e di cucinare in maniera consapevole e responsabile.



Guido Tommase Editore