



SALE, GRASSI, ACIDI, CALORE

I quattro elementi della buona cucina

Samin Nosrat

19 x 23 cm – cartonato – collana Illustrati

470 pagine, illustrazioni a colori

€ 34 – 978 88 6753 264 3



9 788867 532643

Sale, grassi, acidi, calore è anche una serie in onda su Netflix.

Sale, grassi, acidi, calore non è il classico libro di cucina.

Come i piatti dell'autrice, la chef, insegnante e scrittrice Samin Nosrat, questo libro nasce dalla combinazione di ingredienti di altissima qualità: belle storie, scienza, ricette e illustrazioni originali, il tutto condito da una grande ironia e da un amore contagioso per il cibo.

Samin, infatti, non si limita a elencare una serie di passaggi e di istruzioni da seguire ed eseguire, ma, in modo semplice e coinvolgente, spiega anche i principi alla base della buona cucina, in particolare quelli relativi a sale, grasso, acido e calore. "Padroneggiate questi principi", promette l'autrice, "e potrete rendere buono qualsiasi piatto". Ogni preparazione evoca inoltre una storia che attinge direttamente dal suo bagaglio di ricordi ed esperienze personali, perché "una grande ricetta, come una grande fotografia, racconta una storia e lo fa bene" e nessun buon piatto potrà mai essere tale se non si assaggia e non si impara a "cucinare a sentimento" e a fidarsi dei propri sensi.

Un testo utile, divertente e adatto a tutti che entrerà presto a far parte della raccolta di libri di cui non si può fare a meno.



Guido Tommasi Editore