



WAGAMAMA

Cibo per l'anima

Wagamama

19 x 23,5 cm – cartonato – collana Illustrati

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 25 – 978 88 6753 293 3



9 788867 532933

Tsukiji, il celebre mercato del pesce di Tokyo. Steven Mangleshot, futuro chief executive chef di wagamama, ordina un ramen e vive un'esperienza folgorante: un piatto realizzato con solo quattro o cinque ingredienti, tra cui erbe aromatiche fresche, verdure e pesce, dal sapore eccezionale. Rimane senza fiato per i suoi sapori, per il ricco brodo vellutato e per i noodles cotti alla perfezione, ancora appena al dente: una ciotola di pura meraviglia. È questo che lo ha fatto innamorare del cibo asiatico, ed è questo lo spirito che ancora oggi mantiene vivo da wagamama.

Con questo libro, "mangiare wagamama" non si limiterà alle sole frequentazioni di uno dei ristoranti omonimi, ma costituirà un'occasione per ricrearne e riviverne l'atmosfera anche a casa, spesso e con semplicità. Il volume presenta alcuni dei piatti wagamama di maggior successo, semplificati perché possano essere realizzati in una normale cucina domestica. Alcune ricette saranno perfette per i weekend di relax, quando si ha un po' più di tempo, altre si possono mettere insieme in pochi minuti, l'ideale per un pranzo in settimana. Servono solo ingredienti freschi, un sano appetito e un pizzico di orgoglio. Il resto è puro piacere.



Guido Tommasi Editore