



THE MODERN COOK

120 ricette per una nuova tradizione quotidiana

Csaba dalla Zorza

fotografie di Stefania Giorgi

18,7 x 24,8 cm – cartonato – collana Csaba Good Food

352 pagine, illustrazioni a colori

€ 35 – 978 88 6753 306 0



9 788867 533060

Saper gestire al meglio la cucina di casa è un investimento livello di tempo, economia domestica e salute. Mangiare in modo sano è essenziale per vivere bene e a lungo, ma essere in grado di preparare qualcosa di buono tutti i giorni, senza sprechi, tenendo conto della stagionalità degli ingredienti, della rotazione dei piatti, dell'armonia del gusto e della creatività del menù può sembrare qualcosa di molto complicato.

Sprovvisi di grandi risorse di tempo a disposizione – ma con un buon esercito di aiuti domestici elettrici – i moderni cuochi di casa sono sempre alla ricerca di nuove idee e fonti di ispirazione, ma soprattutto di soluzioni più rapide e meno caloriche di quelle classiche tradizionali. È a queste persone che Csaba dalla Zorza dedica *The Modern Cook*, un libro che raccoglie 120 ricette di base che tutti dovrebbero saper cucinare, e che sono la base della nostra cucina quotidiana.

Se il web è pieno di consigli e ricette gratuite, perché acquistare un volume che ne può contenere solo una parte? È l'autore a fare la differenza, con 352 pagine che racchiudono tutto ciò che si deve sapere per iniziare la propria tradizione in cucina.

Csaba affronta il tema del cucinare e dell'apparecchiare la tavola come una madre che lo spiega alla figlia. Si parte dalla base: saper fare la spesa scegliendo bene e pagando il giusto, ma anche essere in grado di conservare gli ingredienti in modo corretto. Si affrontano le tecniche principali, per arrivare a destreggiarsi con eleganza tra la composizione del menù, l'abbinamento del vino giusto, la preparazione dei piatti che fanno di una cuoca di casa una figura indimenticabile.

Csaba insegna con questo libro a gestire la cucina di casa propria senza stress. Apparecchiare la tavola in modo corretto, scegliere un menù per una cena importante, saper preparare qualcosa di buono all'ultimo minuto per chi arriva all'improvviso... imparerete a farlo con grazia e serenità. Senza perdite di tempo, senza inutili sprechi.



Guido Tommasi Editore