



CUCINA THAI

Tom Kime

18,5 x 27 cm - cartonato

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 30 - 978 88 6753 193 6



Quando pensiamo alla tradizione gastronomica thai, immaginiamo ricette dal sapore esotico che difficilmente potrebbero essere riprodotte nelle nostre cucine: per questa ragione spesso scegliamo di acquistare piatti già pronti, non senza andare incontro a qualche delusione. Con l'intenzione di sfatare una simile fama, in questo libro Tom Kime dimostra come cucinare pietanze thai richieda senza dubbio un po' di preparazione, ma sia nel complesso abbastanza facile: un'impresa decisamente alla nostra portata. Ciò che davvero è fondamentale è ottenere quell'equilibrio di sapori che in Thailandia si chiama "rot chart" e che costituisce l'obiettivo di ogni preparazione thai. Questa cucina si basa essenzialmente sulla commistione di quattro differenti gusti ed è alla continua ricerca di un loro bilanciamento, ottenuto dalla combinazione degli ingredienti a disposizione. In primo luogo, il piccante: prodotto dal peperoncino, ingrediente principe di questa cultura gastronomica e quasi capace di procurare dipendenza, dal pepe, dalle spezie, dall'aglio, dallo zenzero e dalla curcuma. A mitigare la piccantezza compare quindi il sapore dolce che deriva non solo dallo zucchero, ma anche dalla frutta e dal miele. Vi sono poi l'acre, tipico del limone e dell'aceto di riso, come anche del tamarindo e della citronella, e infine il salato, offerto dalla salsa di pesce o di soia, dalla frutta a guscio tostata e dal pesce affumicato.

Tom Kime vi insegnerà a ricercare e a realizzare l'armonia di questi sapori nei singoli piatti e in ogni boccone, svelandovi in tutta la loro complessa semplicità i segreti e l'arte della cucina thai.



Guido Tommasi Editore