



## ENGLISH PUDDINGS

*Ricette e curiosità dal raffinato universo dei dolci inglesi*

**Stefano Arturi**

11,5 x 22 cm - brossura - 180 pagine

€ 13,00 - 978 88 86988 643



9 788886 988643

Raramente il turista italiano avrà avuto occasione di gustare un pudding genuino, fatto in casa magari: uno "steamed orange pudding", il dolce di arance selvatiche al vapore, o un "junket", una semplicissima cagliata di latte, la cui origine si perde nei secoli; o un "bread and butter pudding", a base di pane imburrito, uvetta e "custard", deliziosamente croccante e caramellato sopra, voluttuosamente cremoso all'interno, uno di quei sontuosi dolci invernali che regala alla tavola un'aria di festa ed è immancabilmente accolto con stupore e ammirazione; o un grande classico estivo, il "summer trifle with berries": strati di "sponge cake", "macaroons" (amaretti), "custard", frutti di bosco e "sillabub", una nuvola di panna, zucchero, vino bianco e brandy.

Basta, voltiamo pagina, è tempo di iniziare l'esplorazione. Benvenuti nell'incomparabile universo dei pudding inglesi.

**Stefano Arturi** è nato in Italia ma ha vissuto a lungo in Inghilterra. Dopo una divertente e inutile laurea londinese in Cultural Studies, si è dato ai fornelli. Ha lavorato nel catering e ha scritto per riviste e siti di cucina. Questo è il suo primo libro. Per Guido Tommasi Editore ha pubblicato *Pausa pranzo*.



Guido Tommasi Editore