



IL SEGRETO È NELLA SALSA

Ricette fresche e moderne con centinaia di idee per esaltare i piatti di tutti i giorni

Vanessa Seder

18,9 x 23,4 cm – cartonato – collana Illustrati

176 pagine, illustrazioni a colori

€ 25 – 978 88 6753 330 5



Le salse, con la loro infinita varietà di ingredienti, sapori, colori e consistenze, possono accompagnare diversi piatti, dagli antipasti ai dessert. A seconda di ciò a cui sono abbinata, assumono la funzione di esaltare, armonizzare, valorizzare o creare un piacevole contrasto, aggiungendo note inaspettate. Una grande salsa, sia essa utilizzata come marinata, condimento o base di un curry, ha la capacità di trasformare un piatto semplice in qualcosa di sublime. In questo libro Vanessa Seder prende le distanze dalle salse classiche francesi per offrirci un panorama più fresco e moderno attraverso condimenti leggeri, semplici e veloci. Ogni capitolo è introdotto da una "salsa madre", che diventa la base per la creazione di innumerevoli varianti, ognuna delle quali può essere a sua volta personalizzata. Cremosa, pungente, piccante, alla frutta o dolce, ogni salsa è abbinata a una ricetta speciale, che abbraccia le cucine di tutto il mondo. E così il curry verde al cocco diventa il punto di partenza per realizzare delle cozze fumanti d'ispirazione thailandese, così come la nota fresca del lime aggiunge un tocco moderno a un pollo tikka masala tipicamente indiano, mentre il gusto vivace e pungente del lemongrass, unito alla ricchezza del latte di cocco, si trasforma in una deliziosa marinata per degli spiedini dolci.



Guido Tommasi Editore