



MORTAIO & PESTELLO

65 ricette deliziose per salse, rub, marinare e molto altro

A.A. V.V.

18,2 x 24 cm – cartonato – collana Illustrati

144 pagine, illustrazioni a colori

€ 21 – 978 88 6753 332 9



Sapori incredibili, ingredienti che ispirano e tecniche semplici per imparare a padroneggiare mortaio e pestello.

È questo quello che contiene questo libro e, mentre lo leggerete, imparerete a dare una nuova veste alla vostra cucina con 65 ricette deliziose. Mortaio e pestello sono attrezzi antichi che non dovrebbero mancare in nessuna cucina: servono a tante cose, come pestare i grani di pepe o le erbe fresche per fare salse, marinare, pasta di spezie e rub secchi. Questo libro propone varie ricette alllettanti da tutto il mondo, che prevedono tutte mortaio e pestello per portare condimenti creativi e nuove tecniche entusiasmanti nella vostra cucina casalinga.

Il primo capitolo è dedicato a salse e condimenti, con ricette per pesti, oli, senapi e salse: tenerne una bella scorta in frigorifero o in dispensa è un'ottima idea per poter aggiungere istantaneamente sapore e un tocco interessante al più semplice dei piatti. Segue poi una sezione dedicata a snack e stuzzichini, con delizie salate irresistibili. Il capitolo su pollame e cacciagione comprende diversi curry asiatici con un'intensità che va dal piccante allo speziato. Nel capitolo sulla carne, ci sono tante idee per ravvivare gli arrostiti, oltre a piatti veloci per la settimana. Il capitolo su pesce e frutti di mare ha un'entusiasmante selezione di ricette invitanti, dalla zuppa di pesce agro-piccante al gravadlax sotto sale, dai tacos di pesce fino alle golose aragoste grigliate.

Insomma, una guida imperdibile per preparare in casa condimenti, salse e paste con mortaio e pestello e per trovare nuove idee per contorni o piatti vegetariani.



Guido Tommasi Editore