



THE PIE ROOM

Calum Franklin

19 x 24,6 cm – cartonato – collana Illustrati

288 pagine, illustrazioni a colori

€ 30 – 978 88 6753 351 0



9 788867 533510

La passione per le pie di Calum Franklin, chef esecutivo dell'Hodborn Dining Room a Londra, era così strabordante che decise di creare una stanza, all'interno del suo ristorante, interamente dedicata alla creazione di queste preparazioni speciali: la cosiddetta "Pie Room", che dà il nome a questo libro. Le sue lussuose ed eleganti creazioni sono riuscite a conquistare fama in tutto il mondo e Jamie Oliver lo ha definito "Il re delle pie".

Volete imparare a ricreare a casa un perfetto rotolo ripieno di salsiccia? Avete mai desiderato riuscire a preparare alla perfezione una pie di funghi e pollo? Oppure desiderate conoscere i segreti di una gustosissima brioche alla 'nduja?

In questa raccolta di ricette scoprirete i segreti di

80 deliziose pie, sia dolci che salate, vegetariane e di carne, come la pie di maiale, la torta dauphinoise al formaggio e cipolle caramellate, il filetto alla Wellington o la crostata di rabarbaro e crema pasticcera. Insieme alle ricette, Calum offre suggerimenti e dettagli sulle tecniche e le attrezzature essenziali, fornendo preziosi trucchi su come rivestire al meglio una teglia o decorare in modo creativo le pie per renderle dei veri e propri capolavori. Ciò che lo muove è la spinta a portare il mondo delle pie, la quintessenza della tradizione culinaria britannica, a un pubblico più ampio, così che queste ricette, dalle più semplici alle più stravaganti, non siano solo appannaggio di chef con attrezzature specialistiche, ma possano essere alla portata di tutti.



Guido Tommasi Editore