



IN CROSTA

*Di argilla, di sale, di erbe, di pane...
per una cottura originale e saporita*

Thomas Feller

19,5 x 26 cm – cartonato – collana Illustrati

156 pagine, illustrazioni a colori

€ 28 – 978 88 6753 372 5



9 788867 533725

Da molto tempo i cuochi utilizzano le croste per preparare piatti magnifici. Già nel Medioevo, in Europa, troviamo nei menu i pasticci di carne in crosta. Di solito, siamo portati a immaginare costruzioni gigantesche molto decorate e destinate a re e nobili, ma queste preparazioni erano consumate anche per strada sotto forma di piccoli pâté da mangiare subito. La crosta fungeva da strato protettivo per il cibo da cuocere, permetteva di stufarlo delicatamente, migliorandone la consistenza. Questo metodo di cottura si è in seguito esteso ad altri alimenti (pesce, verdure, formaggio, frutta...) dando vita a una grande varietà di ricette: l'idea era quella di cuocere gli alimenti stufandoli, per concentrarne gli aromi e provocare un effetto sorpresa al momento della presentazione. Lo scopo di questo libro è proprio quello di farvi scoprire ricette alla portata di tutti, che avranno un evidente effetto "wow!" sia quando presenterete le vostre preparazioni che quando le assaggerete. Non parliamo del solito polpettone in crosta, ma di piatti come il sedano rapa con la sua salsina al roquefort o il pasticcio provenzale con bietole e caprino che entusiasmeranno molto a lungo le vostre papille.

La crosta può essere realizzata in tanti modi e usata per cuocere qualsiasi alimento. L'unico limite è dato dalla fantasia. Dalla pasta brisée, alla pasta sfoglia, dalla pasta di pane alle foglie di banano, dalle erbe aromatiche alla pasta di sale per finire con l'argilla e la sabbia, scoprirete un nuovo modo di portare in tavola il cibo che amate.



Guido Tommási Editore