



## BISTROT COREANO

la cucina coreana di tutti i giorni

Su Hyun Kang

fotografe di Delphine Constantini

19,5 x 25 cm – broccura e sovracoperta in plastica  
collana Illustrati – 160 pagine, illustrazioni a colori  
€ 25 – ISBN 978 88 6753 455 5



Vermicelli di patata (dangmyeon), sciropo di mais (mulyeot), gnocchi di riso (tteok), cavolo fermentato (kimchi), pancake, saporite zuppe di eomuk, i rotolini simili ai maki giapponesi (kimbap) e il rinomato “riso mescolato” (bibimbap). Queste sono solo alcune delle prelibatezze che trovate in “Bistrot coreano”.

La cucina di questo Paese è fatta il più delle volte con ingredienti molto comuni e poco costosi come patate, cipolle, carote, peperoncini, maiale, acciughe che vengono magistralmente trasformati in piatti saporiti, gustosi e colorati con l'aiuto di salse, brodi e prodotti tipici della tradizione coreana.

In questo volume Su Hyun Kang, estrosa chef coreana a capo per anni di un delizioso bistrot nel cuore di Parigi, il Potcha 5, ha raccolto cinquanta ricette “segrete” di famiglia facilissime da fare, ispirate a quelle che sua madre Madame Moon preparava in casa. Il libro, suddiviso in nove sezioni, offre una carrellata di zuppe saporite e stufati, gustosi brodi come il myeolchi yuksu (brodo di acciughe), piatti saltati o a base di kimchi, fumanti brasati,

appetitosi piatti a base di riso, pasta e noodles e sfiziose insalate con alghe o pesce (muchim). Nel volume troverete inoltre box con curiosità, aneddoti, suggerimenti preziosi per la riuscita perfetta dei piatti.

A corredo delle ricette, oltre a un apparato fotografico accattivante, una sezione dedicata agli “indispensabili della cucina coreana” che vi guiderà nella scelta degli ingredienti tipici da tenere sempre in dispensa per poter cucinare un menù orientale genuino, un focus sulla fermentazione della verdura

– che è alla base della cucina coreana – e quattro schede passo passo in cui vi verrà spiegata la tecnica per preparare a regola d'arte gli stracci di pasta, i noodles al coltello, i ravioli coreani e il kimbap.

Mettetevi alla prova senza esitazione utilizzando tecniche nuove per sperimentare una cucina che sa d'Oriente e per stupire i vostri ospiti.

