



CONCHIGLIE Il buono nel guscio

Giovanni De Biasio
fotografie di Nicolas Lemonnier
17,5 x 28,5 cm – brossura
collana Gli Indispensabili
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 24 – ISBN 978 88 95092 21 8



Vongole, arselle e fasolari, cozze, cannolicchi, capesante, ostriche e ricci di mare - al naturale, con pasta e riso, nelle zuppe tradizionali e in insoliti canapè. Più di 100 ricette per portare in tavola questi tesori del mare in preparazioni semplici e raffinate, che stimoleranno le vostre papille con un'ondata di sensazioni.

Dove il mare si infrange sugli scogli o sul bagnasciuga delle spiagge, portate a riva dalla forza dei flutti e delle maree, troviamo le protagoniste di questo libro: le conchiglie con il loro gustosissimo contenuto.

Gusci dalle forme aggraziate o dall'aspetto bizzarro che racchiudono gioielli gastronomici sottoforma di polpe succulente e saporite.