

Anne-Catherine Bley

# zuppe à porter

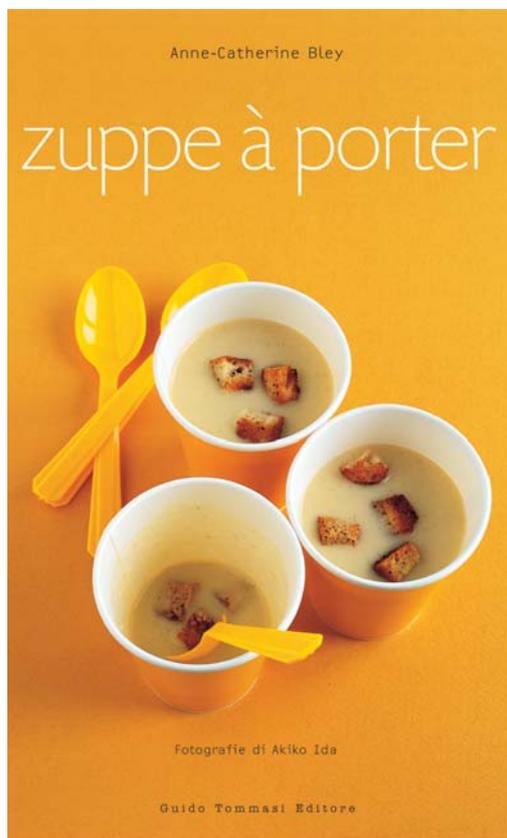


Fotografie di Akiko Ida

Guido Tommasi Editore



Guido Tommasi Editore



<b>Autore</b>	Anne-Catherine Bley
<b>Titolo</b>	Zuppe à porter
<b>Collana</b>	Illustrati
<b>Formato</b>	17,5 x 28,5 cm
<b>Confezione</b>	brossura
<b>Pagine</b>	160 – illustrazioni a colori
<b>ISBN</b>	978 88 95092 300
<b>Prezzo</b>	euro 24
<b>Colori</b>	4+4

Ingredienti genuini, una cocotte, un frullatore... ecco ciò che vi occorre per preparare ottime zuppe à porter!

Facili e veloci da gustare in ogni occasione, le zuppe sono un'ottima alternativa ai soliti piatti di verdure per fare il pieno di vitamine e di allegria.

**Anne-Catherine Bley** si è occupata di marketing fino al giorno in cui ha deciso di lanciarsi nel mondo della ristorazione. Prendendo spunto dai locali americani e londinesi, ha aperto a Parigi il primo *Bar à soupes*.

#### Contenuto

Caldissima in pieno inverno, ben fredda durante l'estate... Non c'è niente di più confortante di una buona zuppa.

Se amate le verdure, siete fan della zucca, fanatici delle carote, innamorati dei pomodori, andate pazzi per i legumi o se credete fermamente nelle virtù di un buon brodo o in quelle di una sana zuppa rustica, tra le 90 ricette di questo libro troverete senz'altro la vostra preferita, magari da accompagnare a un'insalata semplice e sfiziosa, come quella di patate e pollo al curry o quella di ceci all'orientale.

E per concludere in dolcezza, provate le ricette a base di frutta, per una zuppa profumata e golosa, come quella ai mirtilli o quella con melone e mango.

