



PAELLA

IL PIATTO UNICO
PER ECCELLENZA:
OLTRE 50 RICETTE
DEL CLASSICO
SPAGNOLO

Omar Allibhoy

Illustrazioni di Melissa Donne

Fotografie di Facundo Bustamante

18 x 23 cm | cartonato | collana Illustrati
176 pagine | illustrazioni a colori
€ 24,90 | ISBN 978 88 6753 458 6



Omar Allibhoy, chef spagnolo che ha lavorato al rinomato el Bulli, sotto la guida di Ferran Adrià, e al Maze, con lo chef Jason Atherton, è un cuoco appassionato e profondo conoscitore della cultura gastronomica del suo Paese che ha percorso in lungo e in largo. Esplorando la Spagna, è andato alla ricerca di ricette rustiche dai sapori autentici, guidato da una grande voglia di imparare e dal suo amore per la terra in cui è nato. Interpreta ogni giorno con grande estro creativo i piatti della tradizione spagnola e non, nei suoi numerosi ristoranti in Inghilterra: la catena Tapas Revolution. La sua passione per la cucina spagnola è al centro di tutto ciò che fa. Racconta spesso che il suo primo ricordo è quello della madre che cucinava nella loro casa di Madrid, è stata proprio lei a insegnargli tutto ciò che sa preparare in cucina. Nel volume *Paella* svela tutti i segreti e i trucchi per realizzare il piatto spagnolo più famoso e amato al mondo, una pietanza conviviale che ha origini antiche, abbondante, profumata e colorata.

Dopo una guida pratica che illustra le tecniche di base, gli strumenti e gli ingredienti essenziali da avere in dispensa, l'autore propone oltre 50 ricette facili per paellas di carne, di pesce ma anche vegetariane. Si spazia dalla classica paella con pollo e coniglio alla quella nera di mare con calamari e gamberi, da una inaspettata con barbabietola, cipolla rossa e vino, al riso in brodo con anguilla, fino a una gustosa paella con funghi selvatici e topinambur dal sapore autunnale.

Che si tratti di una versione semplice per una cena veloce in settimana o di una paella classica e festosa da condividere con amici e famiglia, in questo libro troverete l'ispirazione perfetta per ogni occasione. Con splendide fotografie dei piatti e d'ambiente, che evocano le atmosfere spagnoleggianti, e passaggi facili da seguire, questo libro porta il meglio della cucina spagnola direttamente a casa vostra.



LA SCHEDA
PER CREARE
LA TUA PAELLA
PERFETTA!