



LE BASI

Keda Black

19 x 24,5 cm - brossura

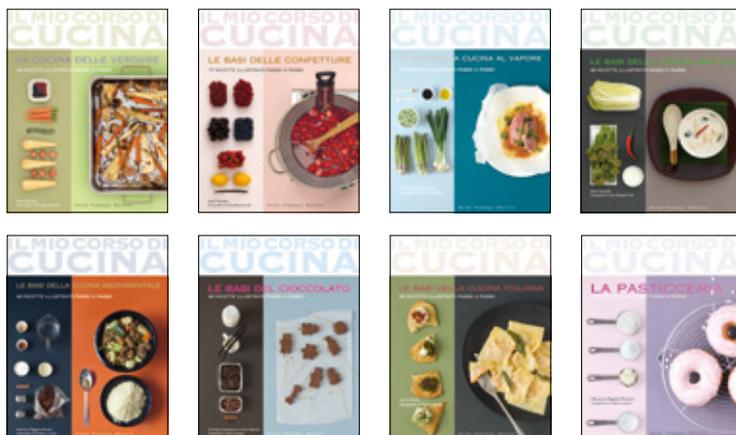
256 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 95092 621



Questo libro è una raccolta di ricette indispensabili: le basi intramontabili adeguate ai tempi (bistecca con patatine fritte, pollo arrosto, zuppa alla zucca, capesante in padella, file flottante...) e i nuovi classici con le loro salse di accompagnamento (tajine di coniglio, moussaka light, pasta al pesto, crumble di zucchine, cheesecake...): 80 ricette che imparerete a padroneggiare una volta per tutte.

Abbiamo inventato un metodo infallibile per non sbagliare più: per ogni fase cruciale della ricetta, una foto. Passo dopo passo, un'immagine dopo l'altra... Il mistero della salsa bernese è svelato; l'abc del manzo alla bourguignonne è dettato. La maionese monta sotto i vostri occhi, il gazpacho viene frullato in diretta, la farina si mescola all'uovo e poi si unisce al latte per formare la pastella della crêpe che verrà versata nella padella, girata e mangiata con la marmellata. Et voilà! Il cuoco alle prime armi imparerà i rudimenti della cucina, quello della domenica acquisterà una maggiore conoscenza gastronomica, mentre il più esperto troverà tante nuove idee... grazie alle immagini e a un linguaggio semplice e diretto.



Guido Tommasi Editore