



AL MERCATO CON PAUL BOCUSE

Paul Bocuse

fotografie di Jean-Charles Vaillant

18 x 25,5 cm – broccura – collana Illustrati

248 pagine, illustrazioni a colori

€ 30 – 978 88 6753 432 6



Fare la spesa al mercato, fra le bancarelle colorate strabordanti di frutta e verdura e i banchi di carne, selvaggina, pollame e pesce, è un gesto che può cambiare le nostre abitudini e la nostra vita, migliorando la qualità dei prodotti che arriveranno poi sulla nostra tavola. Nella grande vivacità di un mercato troverete una maggiore scelta e varietà e avrete la possibilità di acquistare prodotti di stagione e delizie di nicchia, spesso frutto del prezioso saper fare di tanti piccoli produttori locali. Il talentuoso chef stellato e gastronomo francese Paul Bocuse lo sa bene, e nel suo libro *Al mercato con Paul Bocuse* ci fa scoprire, attraverso più di 150 ricette, il piacere di trovare prodotti di qualità e di trasformarli in delizie autentiche

e genuine anche per i palati più raffinati. Le ricette, con forti richiami alla più alta tradizione culinaria francese, sono state rivisitate dallo stesso Bocuse in modo da poter contare su preparazioni più semplici e veloci. Una volta a casa con le vostre borse della spesa ricolme, potrete cucinare veloci spuntini, comfort food nutrienti e sostanziosi, e ricette adatte a ogni occasione e a ogni momento della giornata. Curry di montone alle mele renette, Escargot alla bourguignonne, Uova strapazzate al tartufo, Soufflé al prosciutto, Cavolo farcito con marroni, Stinco di vitello alla casalinga sono solo alcune delle ricette proposte dal genio indiscusso della cucina francese. E poi ci sono squisite zuppe, saporite bisque, vellutati potage, condimenti ricchi aromatici per verdure e carni... Insomma, un vero e proprio viaggio tra i sapori inimitabili della grande cucina francese. A corredo delle numerose ricette, splendide fotografie dei piatti realizzati dal grande chef.