



CROSTATE

Maria Teresa Di Marco, Marie Cécile Ferré
fotografie di Maurizio Maurizi

19 x 19 cm – cartonato – collana Piccoli Spuntini

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50 – ISBN 978 88 6753 020 5



9 788867 530205

Pochi dolci quanto le crostate sono capaci di declinarsi e reinventarsi in mille modi: con la frutta fresca, le confetture e le marmellate, ma anche con le creme, con il cioccolato, la frutta secca e persino con il gelato.

Il risultato è un variegato giardino di possibilità e di colori che profumano ogni stagione, perché, a pensarci bene, c'è sempre una ragione per infornare una crostata, che sia merenda o colazione o un regalo da portare agli amici.

Facile da fare e ad alto tasso di soddisfazione, la crostata è un fiore che richiede poche cure semplici nella preparazione dell'impasto e tanta creatività nella farcitura e nella decorazione.

Curiosando nella dispensa, o attingendo al mercato di stagione, si possono ideare associazioni inedite o reinterpretare i grandi classici, perché in fondo la crostata non è che un guscio capace di contenere la nostra fantasia e un intero bouquet di gusti e sapori.



Guido Tommasi Editore



Guido Tommasi Editore
dal 1999