



LE BASI DELLA CUCINA ITALIANA
80 ricette illustrate passo a passo

Laura Zavan

fotografie di Pierre Javelle

19 x 24,5 cm – broccura

collana Il Mio Corso di Cucina

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 25 – ISBN 978 88 95092 77 5



Da un po' di tempo a questa parte la cucina fusion si è ritagliata uno spazio sempre più importante nelle nostre dispense: abbiamo imparato a riconoscere e apprezzare prodotti insoliti ed esotici, e a inserirli più o meno felicemente nei nostri menu tradizionali.

Con l'attuale stile di vita, però, c'è da chiedersi quanto sia effettivamente rimasto della nostra cucina tradizionale in termini di capacità di preparazione e conoscenza dei prodotti che hanno fatto della cucina italiana un emblema del vivere bene.

Recuperare i piatti della tradizione, i gesti sapienti delle nonne, quei sapori che ci si porta dietro fin dall'infanzia diventa quindi una vera e propria esigenza:

Laura Zavan, foodwriter di origine veneta, descrive, con un linguaggio chiaro e semplice, le ricette che tutti vorremmo saper preparare o che sapevamo preparare ma che abbiamo dimenticato, inciampando in procedimenti che si confondono nella memoria: dagli gnocchi ai ravioli di zucca, dall'ossobuco alla milanese al sugo alla puttanesca, dal tiramisù allo zabaione, questo libro propone piatti di facile realizzazione, corredati da splendide fotografie che, attraverso una grafica innovativa, ci accompagnano passo a passo nella preparazione della ricetta.



Guido Tommasi Editore

**IL MIO CORSO DI
CUCINA**