

# IL MIO CORSO DI CUCINA



## LE BASI DELLA CUCINA MEDITERRANEA 80 ricette illustrate passo a passo

*Marianne Magnier-Moreno*  
*fotografie di Frédéric Lucano*

19 x 24,5 cm – broccura  
collana Il Mio Corso di Cucina  
256 pagine, illustrazioni a colori  
€ 25 – ISBN 978 88 96621 11 0



Ho scoperto la cucina mediorientale in Francia, grazie alla mia famiglia e ai miei amici. Il couscous che mangiavo ogni volta che restavo a dormire dalla mia amica algerina rappresenta tuttora un punto di riferimento per me.

Le donne della mia famiglia preparavano spesso i ghorayebah – biscotti avvolti nello zucchero a velo che si sciolgono in bocca – e io e mia sorella ne andavamo matte.

Quanto al nostro riso al latte, era certamente un cibo «di qui» ma quel tocco di fiori d'arancio serviva a ricordarci le nostre origini.

E se a volte l'acqua di fiori d'arancio era dosata con troppa generosità, il dessert non era più né «di qui» né «di là» ma semplicemente saponoso!

Ho imparato molto presto a dosare con una certa attenzione gli aromi e le spezie che hanno un gusto molto spiccato. In questo libro ho voluto riportare il più fedelmente possibile il sapore dei piatti gustati nel corso dei miei viaggi ma, soprattutto, mi piacerebbe preparare le ricette tradizionali della mia famiglia con quella stessa passione ispirata da quei luoghi in cui hanno vissuto. Ho provato a rendere queste ricette più veloci da realizzare utilizzando ingredienti che si trovano facilmente al supermercato, senza doverli andare a pescare in una gastronomia orientale.

Le ricette che vi propongo sono originarie del Marocco, della Tunisia, dell'Algeria, del Libano, dell'Egitto ma anche dell'Iran, di Israele, della Grecia e della Turchia. Spero che tra queste, troverete quelle che vi faranno viaggiare.



Guido Tommasi Editore

# IL MIO CORSO DI CUCINA