



TAJINE

Martine Lizambard

fotografie di Bernard Radvaner

19 x 19 cm – cartonato – collana Piccoli Spuntini

64 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50 – ISBN 978 88 6753 136 3



La tajine, una pentola di terracotta tipica del Marocco, rappresenta alla perfezione il carattere conviviale della cucina nordafricana.

È costituita da un ampio tegame rotondo, da portare direttamente in tavola perché tutti possano servirsi, sormontato dal caratteristico coperchio a forma di cono.

La cottura, semplicissima, deve essere lenta e a fiamma bassa; il coperchio trattiene all'interno il vapore e gli aromi, per restituire come risultato

finale una mescolanza di sapori perfettamente, sorprendentemente, bilanciati.

Con questa pentola, di cui non potrete più fare a meno, potrete preparare carne, pesce, verdura e frutta, sperimentando ricette esotiche o più tradizionali, come la tajine di coniglio e prugne, le polpette di agnello con semi di sesamo e perfino i fichi con crema di mandorle.

Sollevate il coperchio della vostra tajine e lasciatevi sorprendere.



Guido Tommasi Editore



Guido Tommasi Editore
dal 1999