



VELLUTATE

Véronique Cauvin

fotografie di Pierre-Louis Viel

19 x 19 cm – cartonato – collana Piccoli Spuntini

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50 – ISBN 978 88 6753 184 4



Quante volte ci capita di pensare che non mangiamo abbastanza frutta e verdura? E quante volte siamo pronti ad autogiustificarci adducendo scuse sulla tragica mancanza di tempo? Se vi siete riconosciuti, allora la soluzione per voi è in questo libro.

Una vellutata a base di verdure e brodo è una miniera di vitamine con quel tocco di delicatezza dato dalla panna, un'aggiunta insolita che basta a trasformare una zuppa qualsiasi in un pasto morbido e rilassante. È un piatto completo, estremamente versatile, adatto ai mesi invernali ma anche alle cene estive, quando l'abbondanza

di frutta e verdura vi permetterà di giocare con i colori e le consistenze, passando in un batter d'occhio dal dolce al salato.

Perfetta da servire in ciotole, bicchierini o tazzine a seconda che l'abbiate interpretata come piatto principale o come aperitivo, la vellutata è una coccola cui non dovrete più rinunciare.



Guido Tommasi Editore



Guido Tommasi Editore
dal 1999