



## CUCINA THAILANDESE FACILE

100 ricette, tecniche  
e consigli per cucinare a casa vostra  
come in Thailandia

Orathay Souksisavanh

fotografie di Akiko Ida

20 x 26 cm – cartonato – collana Illustrati

268 pagine, illustrazioni a colori

€ 35 – ISBN 978 88 6753 449 4



9 788867 534494



Un elemento che accomuna la cultura occidentale e quella orientale è probabilmente l'amore che si esprime attraverso la cucina. I cibi e i piatti che si preparano in famiglia sono sempre intrisi di emozioni forti e ricordi che si tramandano da genitori a figli, di generazione in generazione. Questo è il fulcro di questo libro, dove la chef Orathay Souksisavanh, di origine sino-thailandese, vi spiegherà in maniera semplice e chiara come immergervi nella cultura culinaria thailandese nella comodità della vostra cucina, senza dover prendere un aereo e viaggiare verso Bangkok.

Scoprirete ricette per tutte le occasioni e adatte a tutti, anche ai vegani: preparate un curry verde di verdure per una giornata uggiosa, sorprendete i vostri commensali con un riso saltato all'ananas e servito nello stesso frutto, dissetatevi con un caffè latte ghiacciato accompagnato da una fetta di flan al taro o gustate un piatto di pad thai per pranzo. Sbizzarritevi e non tiratevi indietro, provate nuovi ingredienti e imparate nuove tecniche, così diverse da quelle a cui siete abituati nella vita di tutti i giorni, ma che possono regalare sorprese. Vi starete chiedendo come immergervi appieno nella tradizione culinaria thailandese senza conoscere le tecniche, gli ingredienti di base

e gli strumenti necessari per la preparazione di molti piatti? Non temete, Orathay ha pensato anche a questo: nella sezione di approfondimenti e appendici, con l'aiuto delle colorate fotografie di Akiko Ida, la chef vi illustrerà quali erbe aromatiche e quali verdure sono la scelta migliore per determinati piatti, identificherà quali paste e salse thailandesi si possono trovare in commercio, vi mostrerà i tipi diversi di noodles con le loro caratteristiche specifiche e vi spiegherà come diventare maestri nell'arte di piegare le foglie di banano in modo da creare piccoli scrigni pieni di sapore.

Tenetevi forte e allacciate le cinture: queste 100 ricette vi porteranno in un viaggio meraviglioso attraverso Bangkok, passando per Phi Phi Island, Ayutthaya e il Triangolo d'Oro. Aprite le porte della vostra cucina e vi ritroverete in una tipica casa di legno, circondata dalla natura e da splendidi paesaggi. Assaggiate un boccone, lasciatevi trasportare in un'esperienza culinaria extrasensoriale e siate fieri di aver portato un piccolo pezzo di Thailandia con voi, anche se non l'avete mai visitata.

