Risotti per quattro stagioni

RIPROPOSTA

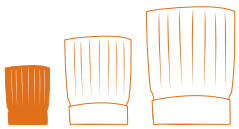
Istruzioni passo per passo per acquisire la tecnica infallibile del risotto perfetto e applicarla alle primizie di ciascuna stagione

Risotti per quattro stagioni Un risotto può essere proposto per un pranzo in famiglia o una cena importante con pochissimi cambiamenti strategici e uguale disinvoltura. L'aggiunta di qualche scaglia di tartufo o di una manciata di fagioli a un semplice risotto alla parmigiana genera effetti totalmente diversi: è la ricetta di base, abilmente elaborata e, se passa il termine di moda, *accessoriata*, che funge come l'equivalente culinario della *petit robe noir*. Assimilare la tecnica per un buon risotto si rivelerà utile quanto l'acquisto di quell'abitino passpartout.

Appropriato in ogni stagione e infinitamente variabile, il risotto perfetto rappresenta una conquista importante per ogni cuoca(o).Franco Luise offre 10 semplici regole per impadronirsi della tecnica di base, 4 formule per il brodo di cottura e più di 25 ricette per risotti che valorizzano le primizie di ogni stagione. Non è un semplice gioco di sostituzione delle verdure. Lo chef va oltre, stratificando i sapori e sorprendendo con le presentazioni: trasforma il risotto anche in farcia, tortino, timballo e beignet.

L'Autore Padovano, dopo anni di approfondimenti in Europa e negli Stati Uniti, Franco Luise ha lavorato in alcuni templi sacri dell'alta ospitalità: dal Gritti Palace di Venezia al Palace di St. Moritz. Attualmente ricopre la posizione di Corporate Chef all'interno di Electrolux Professional, dove mette a disposizione il suo background professionale per lo sviluppo di nuove apparecchiature.

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Autore:	Franco Luise
Fotografie	Riccardo Lettieri
Formato:	18 X 20 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	64
Illustrazioni:	42 foto a colori
ISBN:	978-88-95056-88-3
Prezzo:	€ 13,90

dello stesso autore

Frittate d'Italia

SBN 978-88-95056-36-4