



LIQUORI E GRAPPE FATTI IN CASA

*Le buone ricette con frutta,
erbe e spezie di stagione*

2019, pp 112

ISBN 978-887220-385-9

oltre 450 illustrazioni a colori

f.to 15 x 21 cm

Euro 11,90

Oltre 60 ricette, facili e illustrate, per realizzare ottimi liquori a base di frutti, erbe e spezie che orto e mercato offrono di stagione in stagione.

RITA BACCHELLA,

vanta una lunga esperienza come ricercatrice specializzata nello studio del potere antiossidante dei prodotti ortofrutticoli della conservazione degli alimenti.

NICOLETTA BUCCI

si appassiona all'arte di conservare vedendo le nonne – emiliana una, pugliese l'altra – preparare conserve, confetture e liquori.

Entrambe collaborano da anni con le riviste *Vita in Campagna* e *Vivere la Casa in Campagna*.

Sono preparati facili da realizzare, buoni da degustare e se bevuti con moderazione fanno anche bene, grazie alle **virtù salutari** delle erbe e dei frutti che si utilizzano. L'importante – come in quasi tutte le cose – è partire da ingredienti di qualità (ancor meglio se direttamente coltivati o raccolti in natura) e poi avere la pazienza di far riposare le preparazioni in modo che i sapori si amalgamino alla perfezione.

Le autrici ci propongono **69 ricette**, tutte provate e **di sicura riuscita**, di cui hanno recuperato la memoria nella nostra tradizione rivisitandole dove necessario per renderle equilibrate e sicure. I liquori proposti sono suddivisi in base alla stagione in cui sono reperibili gli ingredienti principali.

Ciascuna preparazione è descritta passo dopo passo, attraverso chiare sequenze fotografiche e accompagnate da diversi consigli e **approfondimenti**.