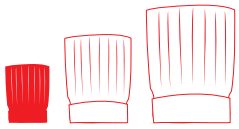
Una mela al giorno

28 ricette per trasformare il frutto più comune in un vero protagonista della tavola dall'antipasto al dessert.

Una mela al giorno Frutto carico di seduzione, la mela fa parte della nostra vita, della nostra crescita, dei nostri ricordi, della nostra cultura alimentare. In cucina sa esprimersi con grande versatilità. Presenti tutto l'anno, le tante varietà di mele offrono sfumature di sapori, aromi e colori che arricchiscono piatti dolci e salati; sanno essere complementi, ma sostengono a meraviglia anche il ruolo di protagoniste. Le ventotto ricette create espressamente per questo libro ne sono la prova dalla Composta di mele e zenzero al Sorbetto di mele cotte, dagli Spiedini di gamberoni e mele in tempura al curry al Risotto, cacio, pepe bianco e mele. E non dimentichiamo che la mela ha proprietà nutrizionali impareggiabili: praticamente non ha controindicazioni e non esistono intolleranze a questo bellissimo frutto. Solo apparentemente ordinaria, in realtà la mela è una risorsa straordinaria per il cuoco nascosto in ognuno di noi.

L'Autore Il percorso professionale di Andrea Costantini parte nel 1990 da Udine, la sua città natale e si snoda tra la Sardegna di Porto Cervo e la Svizzera di St. Moritz. Nel 2001 è approdato al Relais Villa del Quar dove ha svolto l'attività di sous-chef del pluristellato Bruno Barbieri per nove anni. Oggi guida le cucine dell'Hotel Regina Adelaide a Garda sulla sponda orientale dell'omonimo lago.

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Autore:	Andrea Costantini
Fotografie	Stefania Sainaghi
Formato:	18 x 20 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	64
Illustrazioni:	32 foto a colori
ISBN:	978-88-95056-15-9
Prezzo:	€ 13,90

9 788895 056159

della stessa collana
Crostate per tutte le stagioni
ISBN 978-88-95056-24-1