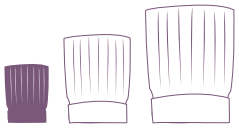
Tutta un'altra insalata

Le insalate presentate offrono spunti per nuove composizioni, inediti abbinamenti di ingredienti e suggestive presentazioni

Tutta un'altra insalata Promossa da semplice contorno a protagonista della tavola moderna e salutista, l'insalata si è trasformata nella forma e nella sostanza. Non più ostaggio di una collocazione rigida nel menu, è libera di presentarsi come antipasto, spuntino, piatto unico, dessert o perfino stuzzichino. Sciolto il legame anche con condimenti tradizionali, può osare sfumature esotiche o stendere tutti in abito classico: un velo di olio extravergine d'oliva e un filo di sale marino. Ma, le insalate che diventano nostre, che entrano davvero a far parte del proprio repertorio, sono quelle generose, capaci di giocare con l'andirivieni delle stagioni e le idiosincrasie dei gusti personali. Sono fatte di elementi comuni e nobilitate con qualche ingrediente a sorpresa. Le ventotto insalate presentate in queste pagine aderiscono al profilo: offrono spunti per pensare alle varie composizione in modi diversi, nella scelta degli ingredienti ma anche dal punto di vista della presentazione. Dalla Nizzarda in verticale alle Millefoglie di carasau e caprino fresco offrono un bel mix tra il famiiare e l'intrigante.

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:	34 foto a colori
ISBN:	978-88-95056-16-6
Prezzo:	€ 13,90

della stessa collana:

Rosso pomodoro
ISBN 978-88-95056-39-5

9 788895 056166