

Fuori dal guscio



Ricette creative
e consigli
importanti
per trarre
il meglio
dai frutti
di mare

Fuori dal guscio Dall'aristocratica ostrica alla popolana cozza, tutto ciò che il mare offre nascosto da un guscio, dà grandi soddisfazioni in cucina. Sembra proprio che la natura desideri premiare chi si industria per riuscire a raggiungere questi prelibati bocconi così ben protetti da conchiglie o aculei. Sarebbe un peccato perdere questi sapori straordinari solamente perché non sempre sappiamo distinguere un arsellina da una vongola. I consigli raccolti in questo volume consentiranno non solo di fare oculate scelte dal pescivendolo, ma anche di trasformare la spesa in un piatto degno dell'ammirazione degli amici. Dall'antipasto chic alla zuppa rustica, dal primo piatto ricco allo spiedino pronto per il grill, sono ventotto le ricette che invitano cozze, vongole, fasolari, canolicchi, capesante, tartufi, garusoli, canestrelli e anche il riccio di mare ad uscire dal guscio per far assaporare tutta la loro bontà.

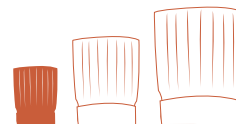
L'Autore Emiliano di nascita, Bruno Barbieri è, dal 2001, veronese d'adozione, da quando è alla guida del ristorante "Arquade" del Relais & Châteaux Villa del Quar di Pedemonte Valpolicella (VR). Personaggio televisivo, 2 stelle Michelin, docente, pluripremiato e plurirecensito, collabora da tempo con Bibliotheca Culinaria con la quale ha già pubblicato: *Tegami*, *L'uva nel piatto*, *Cipolle buone da far piangere*, *Polpette*, *Ripieni di bontà* e *Squisitamente senza glutine*.

dello stesso autore

Polpette che passione

ISBN 978-88-95056-27-2

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Autore:	Bruno Barbieri
Fotografie	Stefania Sainaghi
Formato:	18 x 20 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	64
Illustrazioni:	32 foto a colori
ISBN:	978-88-95056-18-0
Prezzo:	€ 13,90



9 788895 056180

