

Cipolle: buone da far piangere



Brasata, farcita, caramellata, fritta, da solista o nel ruolo della compagna ideale, la cipolla regala grandi sapori ad un prezzo imbattibile.

Cipolle: buone da far piangere Cenerentola della cucina, giorno dopo giorno, la cipolla tuttotfare svolge il suo lavoro ingrato. Nel soffritto crea la base sulla quale altri sapori possono fare le piroette e, come se non bastasse, riesce pure a sdoppiarsi: cotta, aggiunge dolcezza, ma cruda offre il lato piccante della sua personalità. Senza di lei tanti piatti perderebbero intriganti nuance di sapori, ma sono pochi i cuochi che conoscono tutti i suoi segreti. Fra questi c'è, sicuramente, Bruno Barbieri. Il pluristellato chef, nativo di Medicina (paese originario di una cipolla DOP), ha deciso di dare alla cipolla il ruolo da protagonista. Aiuta il lettore a districarsi tra le tante varietà e descrive anche i parenti più stretti, dallo scalogno al porro. Nelle sue mani, ricetta dopo ricetta, l'umile ortaggio si trasforma: lascia le ultime particelle di terra sul tagliere, si spoglia della sua buccia sottile e lucente e, strato dopo strato, si arrende alla lama. Passa dalle conserve all'insalata, dalla zuppa al soufflé, dal cartoccio alla cenere. Il piccolo bulbo, che raccoglie le sue forze sotto terra, fiorisce in mano allo chef e regala sapori sublimi.

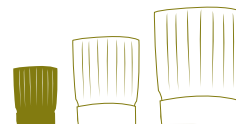
L'Autore Emiliano di nascita, Bruno Barbieri è, dal 2001, veronese d'adozione, da quando è alla guida del ristorante "Arquade" del Relais & Châteaux Villa del Quar di Pedemonte Valpolicella (VR). Personaggio televisivo, 2 stelle Michelin, docente, pluripremiato e plurirecensito, collabora da tempo con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

dello stesso autore

Ripieni di bontà

ISBN 978-88-95056-49-4

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Autore:	Bruno Barbieri
Fotografie	Claudia Castaldi
Formato:	18 X 20 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	64
Illustrazioni:	34 foto a colori
ISBN:	978-88-95056-46-3
Prezzo:	€ 13,90



9 788895 056463

