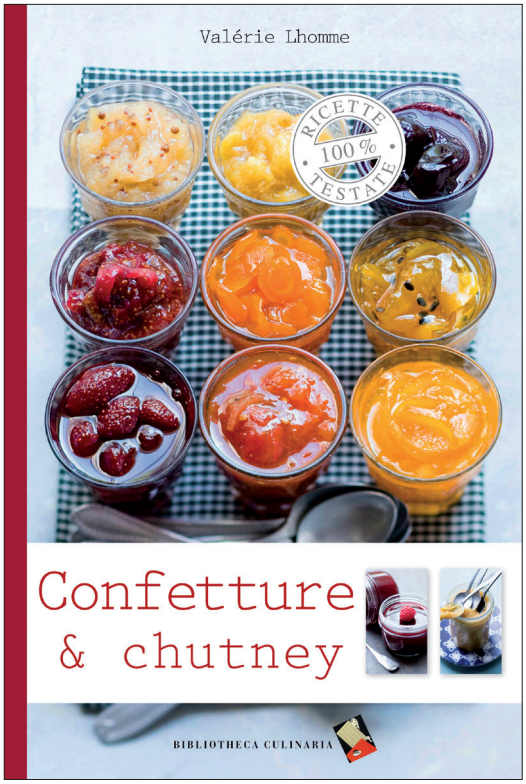
Confetture & chutney

RISTAMPA



Deliziose conserve per rallegrare la prima colazione, per accompagnare formaggi o salumi e da trasformare in crostate e tartellette

LIVELLO DI EXPERTISE

A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Le confetture e le marmellate fatte in casa sono così buone, ma spesso sono associate a veri e propri tour de force in cucina. Non deve essere così! Con appena un chilogrammo di bella frutta di stagione è possibile produrre piccole quantità di queste conserve e trascorrere gradevolmente qualche ora in una cucina piena di profumi. E non dimentichiamo il chutney. Questa specialità agrodolce di origine inglese è da scoprire. Perfetto compagno per alcuni formaggi o per carni fredde, spesso fornisce anche una nota leggermente piccante.
Queste 30 ricette suddivise per stagione assicurano deliziosi condimenti per un anno intero dalla *Confettura di albicocche alla lavanda* al *Chutney di mango speziato*, dalla *Confettura di carote all'arancia* alla *Configelatina di lamponi alla rosa*.

Autore: Valérie Lhomme
Fotografie Valérie Lhomme
Formato: 18 X 23,5 cm
Legatura: cartonato
Pagine: 64
Illustrazioni: 36 foto a colori
ISBN: 978-88-95056-81-4
Prezzo: € 11,80

della stessa collana

Millefoglie
ISBN 978-88-95056-83-8

Wok, rapido sano e versatile
ISBN 978-88-95056-82-1

Pancake, crêpe e blini
ISBN 978-88-95056-84-5

9 788895 056814