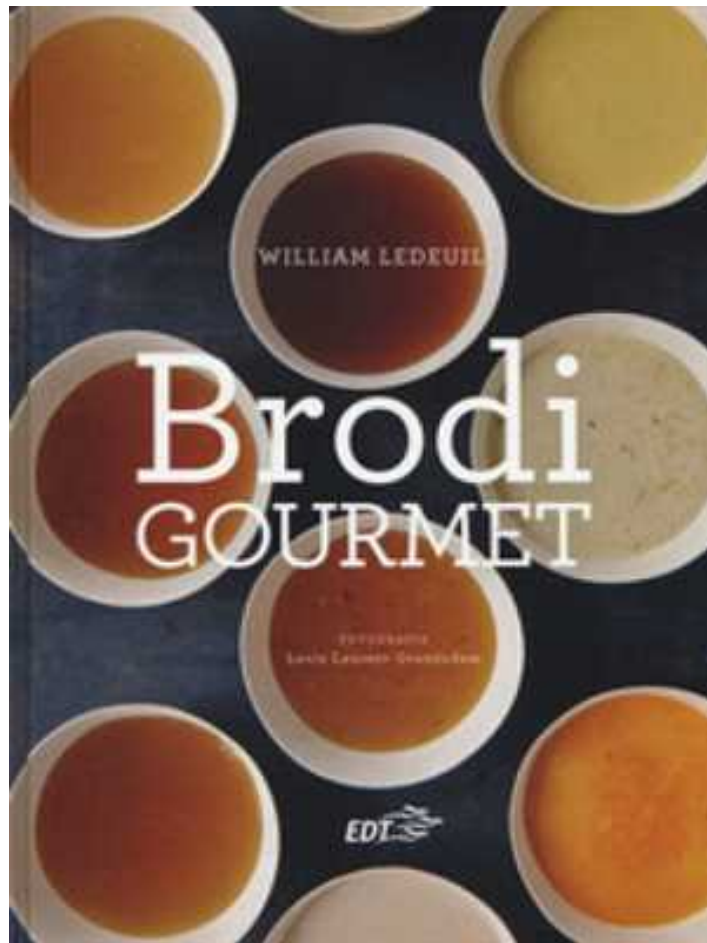


Brodi gourmet PDF

William Ledeuil



Questo è solo un estratto dal libro di Brodi gourmet. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: William Ledeuil
ISBN-10: 9788859240136
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3975 KB

DESCRIZIONE

Il brodo è l'essenza del sapore. E nello stesso tempo ne compone le sfumature: non solo permette di estrarre i succhi degli alimenti ma anche di fonderli armonicamente. Non stupisce quindi che grandi culture gastronomiche - sopra tutte quelle orientali - abbiano fatto del brodo il proprio baricentro. Il brodo sa essere gusto e profumo, calore e freschezza. Lo chef parigino William Ledeuil - stellato Michelin - l'ha reso protagonista del proprio lavoro e propone in questo libro ricette che rielaborano in chiave gourmet i grandi classici europei e le suggestioni asiatiche: al brodo di foie gras segue il tom kha hai, a quello di zucca con nocciole caramellate quello di topinambour, al cappuccino di funghi il manzo allo shabu-shabu, al pho di gamberoni gli anelli di seppia con brodo di cipolle dolci. Che amiare il pesce o le verdure, le carni o i legumi, la frutta e persino i dolci, eccovi sessanta piatti ricchi di emozione elegantemente fotografati da Louis Laurent Grandadam.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

LegLibreria.it partecipa al Programma Affiliazione Amazon Europe S.r.l., un programma di affiliazione che consente ai siti di percepire una commissione pubblicitaria ...

Pulire le verdure, lavarle e tagliarle a cubetti. Versare in una pentola la cipolla, le carote, il sedano, i porri, l'aglio e i gambi di prezzemolo, farli stufare ...

Pulire le verdure, sbucciandole se necessario, e tagliarle a pezzi. Scaldare l'olio in una pentola alta e far appassire cipolla, porro e scalogno.

BRODI GOURMET

[Leggi di più ...](#)