

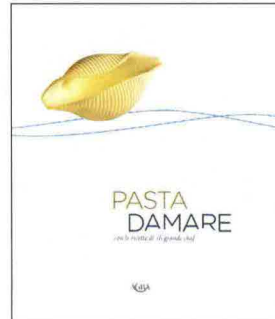
libri

SOLUZIONI



PANE SENZA IMPASTO

di Jim Lahey (Guido Tommasi Editore), 25 euro.
Semplice e infallibile: è il pane cucinato in pentola. Ideatore, uno scultore americano prestatò all'arte della panificazione. Convinto di aver realizzato il suo vero capolavoro "croccante fuori, con la crosta scura, profumata di malto, cedevole dentro, con la mollica polposa e soffice, dal sapore di frumento".

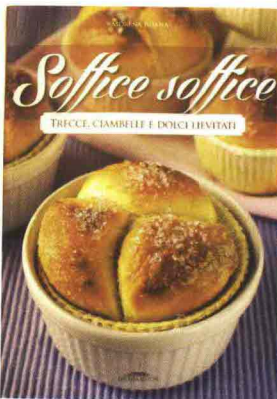
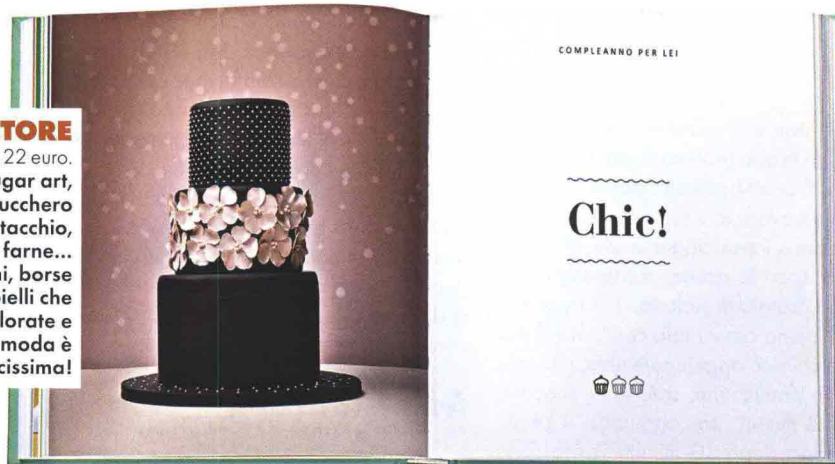


PASTA DAMARE

di AA.VV. (Agra), 30 euro.
Pasta con crostacei, molluschi e pesce: si cimentano sedici grandi chef, da tutta Italia, nelle varianti dei primi piatti al sapore di mare. Dagli spaghetti ai ricci "griffati" Pino Cuttaia alla pasta ai gamberi firmata da Nino Di Costanzo, fino alle delizie di Mauro Uliassi e Claudio Sadler. Ad assolvere i peccati di gola pensa il dietologo Nicola Sorrentino, che descrive così i vantaggi: "Sani, magri & felici!"

LE TUE TORTE D'AUTORE

di Paola Azzolina (De Agostini Libri), 22 euro.
Una giovane "stilista" della sugar art, che usa la pasta di zucchero modellabile, profumata di pistacchio, cannella, agrumi, per farne... cartamodelli! Ne nascono tubini, borse giganti, scarpe, espadrillas, gioielli che sono in realtà maxi torte, colorate e glassate. Il gusto è tutto e la moda è una tentazione dolcissima!

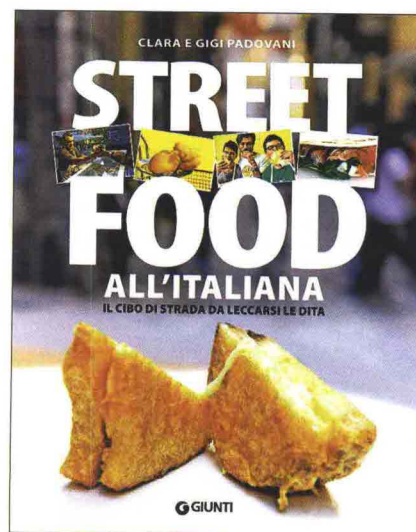


SOFFICE SOFFICE. Treccie, ciambelle, dolci lievitati

di Morena Roana (Trenta), 16 euro.
Il segreto è la consistenza: delicato il sapore, altrettanto tenera la morbidezza al palato. Tutto dipende dai tempi di lievitazione e da quella spolverata di zucchero alla fine, che rende il rito di leccarsi le dita parte della degustazione. Ciambelle, bomboloni, flauti e brioches fatte in casa: un percorso a tappe per rendere il risveglio, ogni mattina, un po' più dolce.

In viaggio col babà

Sapori antichi, stili sorprendenti e bocconcini al volo. Tutti da leggere



STREET FOOD ALL'ITALIANA

di Clara e Gigi Padovani (Giunti), 14,90 euro.
Che cos' hanno in comune il borlengo emiliano, il battilocchio di Napoli o la pitta calabrese? Vanno mangiati in piedi, comprati al volo da uno dei tanti baracchini per la strada. Si viaggia dall'Alto Adige alla Sicilia, fra sapori fritti, arrostiti, impastati all'aperto, accompagnati dal grido degli ambulanti che magnificano il pani ca'meusa il lampredotto, il babà... Un giro di sapori e profumi dalle bancarelle di piazze, carruggi, calle e vie italiane.