

# Leggere di gusto

**I titoli da non perdere:** ricettari intriganti e volumi che semplificano tecniche e strumenti, un party per ogni stagione e cene a tema Sol Levante, fino alle verdure protagoniste

DI FRANCESCA TAGLIABUE

## COSE DI CUCINA

Coltelli, forni, padelle, frullatori e macchine del caffè, ma anche abbattitori, termometri, dispositivi per la cottura a bassa temperatura e altro. Imparare a utilizzare tutti gli strumenti di cucina si può. Questo volume insegna, attraverso illustrazioni e spiegazioni in stile workshop, modi tipici e nuovi per rendere l'esperienza tra i fornelli facile e piacevole (Gribaudo Edizioni, €22).

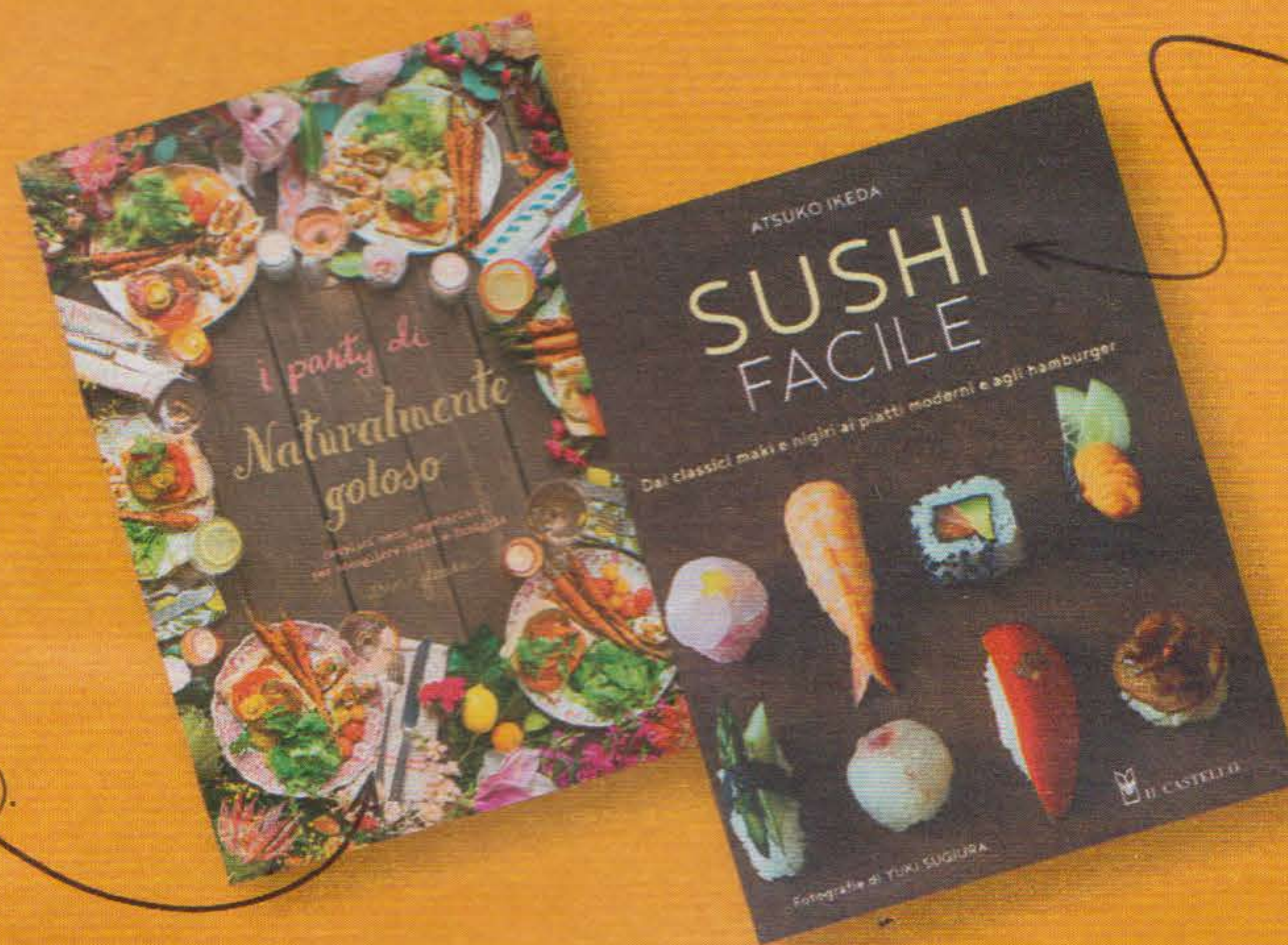


## VIVA L'ITALIA!

Dal cuoco inglese famoso in tutto il mondo per l'amore per il cibo italiano arriva un libro che è una vera celebrazione della nostra cucina. Per Jamie Oliver cucinare dev'essere gustoso ma anche semplice e divertente. Queste ricette trasmettono la passione per la buona tavola e permettono di riscoprire i migliori piatti di ogni regione (Edizioni Tea, €34).

## I PARTY DI NATURALMENTE GOLOSO

L'autrice del bestseller americano "Naturalmente goloso" ci rivela i segreti di un'ospitalità ricca ma sempre rilassata. Il volume offre ben 100 ricette inedite senza carne e senza pesce e le organizza in 15 menu tematici, pensati per le varie occasioni e differenti stagioni. Non mancano consigli, idee e suggerimenti per creare la giusta atmosfera (Nomos Edizioni, €19,90).



## SUSHI FACILE

Fresco, etnico e salutare, ma anche artistico e destrutturato: il sushi è arrivato in Italia negli anni '80 e non l'ha più lasciata, rimanendo tra i grandi favoriti. Da qui a imparare a prepararne i coloratissimi piatti il passo è breve: il libro svela i semplici segreti della sua preparazione, metodi e ingredienti e tecniche e ricette nuove e tradizionali per proporre oltre 60 ricette facili da realizzare (Il Castello Edizioni, €18).

## VERDURE GOURMAND

Un libro che si rivolge tanto agli onnivori quanto a vegetariani e vegani: mangiare le verdure fa bene, e mangiarne tante ancora meglio. L'autore, uno chef inglese animato dalla forte passione per i prodotti locali e stagionali, le vuole protagoniste di piatti e ricette davvero golosi che, pur essendo senza uova, latte, burro, convincono anche i più scettici (Gribaudo Edizioni, €27).



## HAMBURGER DEGLI CHEF

Da epitome del fast food a sfida gastronomica per i più stellati tra noi. L'alta cucina sdogana l'umile hamburger: il libro raccoglie ricette d'autore che apriranno gli occhi a chi lo aveva sempre snobbato. Per un hamburger perfetto e indimenticabile, contano qualità degli ingredienti, metodo di cottura e audacia negli abbinamenti (Bibliotheca Culinaria Edizioni, €24).