



UN PO' DI SALE IN ZUCCA

50 idee per cucinare la zucca

di Laura Adani

Facilmente digeribile, gustosa e salutare, la zucca è un alimento versatile e dalle molte virtù. Usata nella cucina di varie culture fin dall'antichità, oggi è protagonista di molti piatti tradizionali diventati ormai dei classici e, per il suo colore vivace e il gusto delicato e zuccherino, è un ingrediente amato e riscoperto anche dai grandi chef. Della zucca si utilizza tutto: la scorza, la polpa, i fiori e i semi, senza dimenticare i germogli e le foglie tenere. Inoltre le sue proprietà nutritive la rendono particolarmente adatta a chi segue una dieta vegetariana o vegana... Un libro ricco di immagini, idee e ricette, in cui l'autrice - appassionata di cucina, fotografa e food blogger - svela tutti i segreti e le tecniche di cottura per sfruttare al meglio la versatilità di questo ortaggio, e preparare piatti deliziosi (che vanno dall'antipasto alle portate principali, ai contorni, ai prodotti da forno sia salati che dolci) con interessanti accostamenti di sapore e consistenza.

Editore: **REDA&CO**

Prezzo: **16.90 €**

Pubblicazione: **02/12/2016**

ISBN: **9788894207200**

CUCINA, TEMPO LIBERO

"Il libro più bello sulla zucca nelle librerie italiane." - Davide Valsecchi, autore ed esperto televisivo di cucina.

L'AUTORE

Un percorso nato tra i fornelli e proseguito dopo lo studio della fotografia, attraverso eventi e collaborazioni con diverse case editrici. Non solo blogger, ha studiato fotografia per poi applicarla alla cucina. Oggi, oltre ad aver aperto il suo spazio in rete legato al cibo, organizza corsi di food photography.