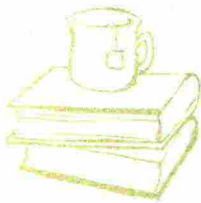
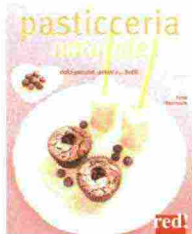
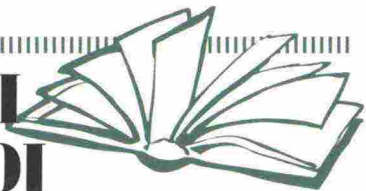


< Cotto e mangiato >



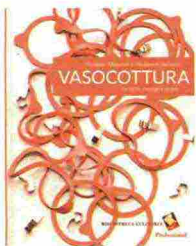
# Libri SCELTI PER VOI



## PASTICCERIA NATURALE. DOLCI GENUINI, GOLOSI E... BELLI!

Un percorso verso la naturalità, proponendo ricette che abitueranno gradualmente il vostro gusto ad apprezzare sapori meno dolci e e più genuini, spiegandovi per esempio come preparare un dolcificante a basso carico glicemico e come usarlo in dessert che sono resi dolci grazie alla frutta. Le ricette potranno essere di volta in volta adatte ai celiaci, vegane, senza latte, senza uova o a basso contenuto glicemico, ma sempre sperimentate e preparate con la massima cura dall'autrice per ottenere dolci strepitosi e sempre gratificanti.

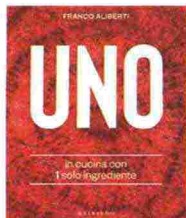
di **Anna Marconato**  
Red Edizioni  
160 pagine - € 13,30



## VASOCOTTURA. TECNICHE, CONSIGLI E RICETTE

Chi vuole aggiungere la vasocottura al proprio bagaglio di competenze, troverà in questo libro nozioni teoriche e pratiche oltre a una selezione di ricette scelte appositamente per illustrare particolari applicazioni da personalizzare a piacere. Non mancano note dettagliate sull'uso delle singole preparazioni e sulla loro conservazione. Infine, tabelle sui tempi e sulle temperature di cottura completano l'opera.

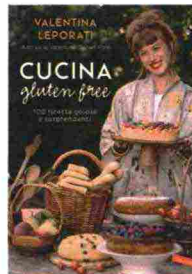
di **Masanti Stefano - Ciabbari Stefano**  
Biblioteca culinaria edizioni  
120 pagine - € 26



## UNO. IN CUCINA CON I SOLO INGREDIENTE

L'idea alla base di questo libro è semplice quanto potente: imparare a cucinare con un solo ingrediente alla volta, imparando così a conoscerlo a fondo e valorizzandolo in tutte le sue parti, chiaramente anche riducendo le parti di scarto, in particolare per frutta e verdura. Per ognuno dei venti ingredienti inclusi nel libro sono previste 3 ricette, ognuna delle quali è un piatto vero e proprio composto da diverse preparazioni che permettono di valorizzare al 100% l'ingrediente principale. Un libro unico nel suo genere che si inserisce nel fortunato filone della cucina facile e veloce.

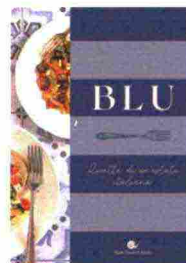
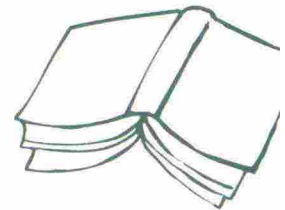
di **Franco Aliberti**  
Gribaudo Editore  
200 pagine - € 19,90



## CUCINA GLUTEN FREE 100 RICETTE GOLOSE E SORPRENDENTI

Un libro necessario non solo per chi è celiaco o intollerante al glutine, ma anche per tutti gli altri, i parenti, gli amici, i grandi e i piccoli, i curiosi e per chiunque ami la buona cucina. Dal pane infallibile alla focaccia ligure, dai primi ai secondi, dai dolci al cucchiaino alle torte al forno, tantissimi piatti e preparazioni per chi ha voglia di portare in tavola prelibatezze - tutte vegetariane o vegane - che non hanno nulla da invidiare alla cucina "classica".

di **Valentina Leporati**  
Vallardi Editore  
320 pagine - € 18,90



## BLU. RICETTE DI UN'ESTATE ITALIANA

Attraverso le pagine di questo ricettario si susseguono le categorie che più ispirano la cucina estiva: dal pesce protagonista ai tanti modi per cucinare le verdure, da focacce, pizze e torte salate ai gelati, sorbetti e budini per chiudere un pasto sotto il solleone. Un caleidoscopio di ricette e di possibilità per comporre un menù ogni giorno diversi, a casa o in vacanza, per un pranzo in famiglia o una cena in terrazza tra amici.

Slow Food Editore  
320 pagine - € 19,90