

IN LIBRERIA Che c'è di nuovo da leggere nel mondo dell'enogastronomia

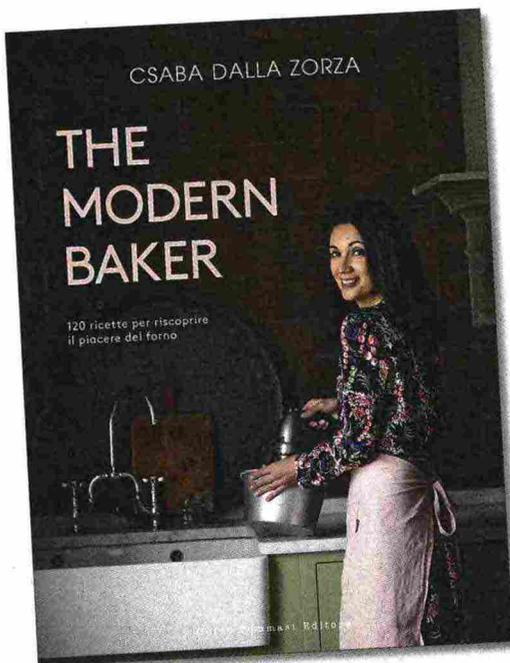
DOLCE E SALATO AL FORNO

Cento ricette per riscoprire il piacere di un vero alleato della cucina

Dopo il successo di *The Modern Cook*, la scrittrice e cuoca Csaba dalla Zorza torna in libreria con un volume gemello, incentrato questa volta sull'arte del forno. Dalla panificazione ai dolci, con il suo approccio contemporaneo e ricette davvero alla portata di tutti, l'autrice guida i lettori attraverso l'arte dell'impasto, della lievitazione e della decorazione casalinga.

L'arte di infornare

Dieci capitoli, oltre cento ricette, un unico filo conduttore: riempire la casa di quel magico profumo che solo il forno sa regalare. I capitoli sono divisi in base a ciò che si desidera preparare, ma anche al tempo che si ha a disposizione. C'è il pane con l'impasto diretto, facile e



veloce, e quello con le farine speciali. Ci sono le torte semplici da colazione e quelle magnifiche, a strati, per le occasioni speciali. E poi le pizze e le focacce da infornare quando arrivano gli amici. Ma anche i dolci per l'ora del tè e le torte salate, e infine le lievitazioni lunghe, notturne, a tu per tu con il mitico lievito madre.

L'autrice

Csaba dalla Zorza è la food writer italiana che ispira uno stile di vita semplice ed elegante al tempo stesso. È anche esperta del ricevere e del *savoir vivre* contemporaneo.

THE MODERN BAKER

di Csaba dalla Zorza
Guido Tommasi Editore,
€ 35,00

© riproduzione riservata

RICETTARIO

SENZA GLUTINE MA CON GUSTO



Dal pane infallibile alla focaccia ligure, dai primi ai secondi, fino ai dolci al cucchiaio e alle torte al forno. Tutti rigorosamente vegetariani e vegani. Ma, nonostante questo, comunque golosi. Raccolti in un ricettario, completo e godereccio, che promuove una cucina adatta a tutti: quella senza glutine.

CUCINA GLUTEN FREE
di Valentina Leporati
Vallardi, € 19,90

BIOGRAFICO

VITA E CUCINA DI ANNA DENTE

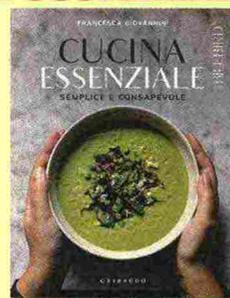


Voluto dalla figlia Angela, questo libro è un omaggio ad Anna Dente, cuoca della mitica Osteria di San Cesario e ambasciatrice della cucina romana nel mondo, scomparsa nel 2020. Qui raccontata attraverso la sua biografia e le sue ricette, accompagnate dalle testimonianze di chi l'ha conosciuta da vicino.

L'ULTIMA OSTESSA
di Paolo Massobrio
Comunica, € 15,00

MANUALE

SEMPLICE E SOSTENIBILE



Facile, essenziale, ricca di gusto, ma povera di sprechi. È l'idea di cucina di Francesca "la Bluebird", autrice di questo volume che ci regala un insieme di stratagemmi e sapori quasi rivoluzionari nella loro semplicità: piatti dalla sicura riuscita, ingredienti genuini, colori veri e profumi di un mondo che stiamo perdendo.

CUCINA ESSENZIALE
di Francesca Giovannini
Gribaudo, € 18,90