

IL SALE DI ANGELA



Angela Frenda, food editor del *Corriere della Sera*, responsabile del mensile *Cook*.

Un pasticcio d'eccezione

Lo charcutier francese è un'istituzione. L'arte di trasformare e cuocere le carni per realizzare piatti, paté, insaccati, torte salate, terrines, rillettes, pasticci e tante altre preparazioni che sono pilastri della gastronomia d'Oltralpe. In questo nuovo libro, *Terrines, Rillettes, Salsicce & Pasticci* (Slow Food Editore), Gilles e Nicolas Verot, padre e figlio, raccontano tutti i segreti di un mestiere artigiano che la loro famiglia pratica da generazioni. La loro bottega parigina Maison Verot, meta di gourmand, è forse il punto di riferimento più alto al mondo per quest'arte, comunque diversa e persino più nobile di quella del salumiere italiano. Tutte le ricette dei Verot presenti in questo libro sono state testate per essere alla portata di tutti: dall'anatra all'arancia confit al coniglio pomodori e olive. Provare per credere.

Angela Frenda

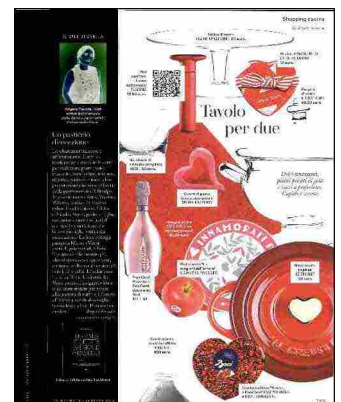
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il libro di Gilles e Nicolas Verot.

CARLO FURGERI GILBERT (1)

io DONNA 5 FEBBRAIO 2022



093077