

## Consigli e recensioni di libri

Autore: Astrid Casatta

Data: 09.09.2022

### Titolo: Sale & pepe

Nel suo libro **“Salz & Pfeffer“** (trad. **“Sale & pepe“**), il food stylist Rafael Pranschke mostra la versatilità di due spezie che tutti hanno in casa: il sale e il pepe. L'autore dimostra come con queste due spezie sia possibile realizzare molto più di un condimento standard.

Questo libro di cucina fornisce una panoramica esaustiva del mondo del sale e del pepe, illustrandone le numerose varietà esistenti al mondo e le differenze, ad esempio tra il sale solare Inca e il Sel de Guérande o tra le bacche di pepe rosa e il pepe Muntok. Dopodiché si passa alla preparazione degli antipasti, delle portate principali e dei dessert. Oltre ad illustrare la versatilità delle due spezie, il libro racchiude informazioni curiose sulle loro origini, sul loro utilizzo e sulle loro proprietà. Inoltre, Pranschke consiglia ai lettori alcuni raffinati metodi di preparazione dei piatti. Salati e pepati alla perfezione, naturalmente.

Più di 80 ricette gustose e fotografie accattivanti vi ispireranno a preparare piatti raffinati, composizioni insolite e creazioni culinarie sorprendenti. Potete dire addio ai soliti piatti!

*Il libro "Salz & Pfeffer" (trad. "Sale & pepe") è stato pubblicato dalla casa editrice Christian München ed è acquistabile a 11,99 Euro.*