

VINO E BARBECUE

Prezzo: ~~Regular Price 16,90 €~~ Special Price 16,06 €



Codice	9788868954079
Tipologia	Libri
Data pubblicazione	26 apr 2022
Reparto	LIBRI
Autore	Ghiotti Corinna, Merli Daniele
Editore	Lswr

Descrizione

Cucinare al barbecue con il vino: trucchi, ricette e abbinamenti

Questo libro pratico e ampiamente illustrato svela i segreti e i piaceri di un abbinamento tra i più apprezzati al mondo: quello tra il vino e la cucina al barbecue, sinonimo di gusto e convivialità.

Seguendo le chiare spiegazioni degli autori, imparerete a conoscere il vino e a utilizzare gli strumenti più adatti per la degustazione. E vedrete che cucinare al barbecue è molto più divertente di quanto potevate immaginare.

Scoprirete, per esempio, come usarlo anche per cotture lente e a bassa temperatura, che vi permetteranno di preparare al meglio i tagli di carne più grandi, e imparerete a usare tecniche di affumicatura con botti di rovere o provenienti da cantine di distillazione, con le istruzioni passo passo per costruire un perfetto Wine Barrel Smoker.

Potrete sbizzarrirvi nella preparazione di oltre 40 ricette straordinariamente appetitose, dalla carne al pesce fino al dessert, tutte arricchite dagli aromi del vino e con abbinamenti ai vini più diversi, dai classici rossi fino alle bollicine dello Champagne.

Rimaniamo a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento allo 0461.232337 o 0461.980546

oppure via mail a : servizioclienti@libriprofessionali.it

www.LibriProfessionali.it è un sito di Scala snc Via Solteri, 74 38121 Trento (Tn) P.Iva 01534230220

