

UOVA

Michel Roux

16 x 21 cm - broccura

304 pagine, illustrazioni a colori

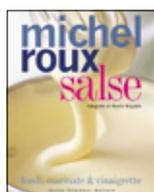
€ 25,00 - 978 88 95092 430



L'uovo è l'alimento più semplice e completo, molto nutriente e abbastanza versatile da prestarsi a un pranzo velocissimo come a una cena elegante. È anche ingrediente prediletto di pasticceri e cuochi specializzati in dessert. Michel Roux – per molti anni chef ai vertici della categoria nonché grande viaggiatore con la passione per le cucine di ogni dove – è l'autore ideale per gettare uno sguardo moderno su uno degli alimenti più antichi.

Ogni capitolo è dedicato a un metodo di cottura: uova sode, al tegamino, in camicia, al forno e strapazzate, l'omelette, le crêpe, i soufflé, le meringhe e le creme pasticcere. A classici come la salsa olandese, le uova Benedict e il soufflé al limone viene dato un tocco moderno, mentre le ricette originali di Michel Roux presentano nuove combinazioni di sapori o un tipo di cucina più semplice e leggero. Illustrato da bellissime fotografie ed esposto con uno stile moderno e facile da seguire, Uova è destinato a diventare un classico.

Michel Roux è uno degli chef più acclamati al mondo, e ha avuto per ben 24 anni le tre stelle Michelin al Waterside Inn di Bray. Ha ricevuto un'infinità di altri riconoscimenti, tra cui il *Meilleur Ouvrier de France en Pâtisserie* nel 1976, il *Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres* nel 1990, una laurea honoris causa in Arti Culinarie della Johnson & Wales University negli USA nel 2002 e il *Chevalier de la Légion d'Honneur* nel 2004. Nel 2002 ha ricevuto il titolo di Ufficiale dell'Impero Britannico. Ha scritto diversi libri di cucina di successo, vincendo tra l'altro il *Glenfiddich Visual Award* per *Salse*. In Italia, Guido Tommasi Editore ha pubblicato *Salse* (2011) e *Frolla&Sfoglia* (2009).



Guido Tommasi Editore