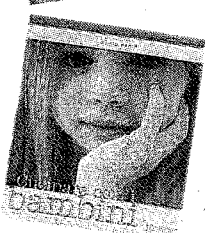
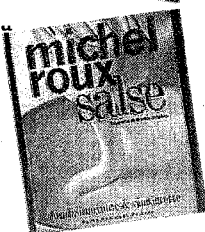


Parole in cucina

di Angela Frenda

Valeria, menù in musica



Kitchen in Love, e altro
Valeria Benatti è una cuoca per passione, che si è prestata a molti altri mestieri: radio, tv, periodici. Fino a quando ha deciso di buttarsi anima e corpo nella cucina: è nata una rubrica, un sito, un programma tv su Fox life e, adesso, questo libro. Il titolo? Sempre lo stesso: «Kitchen in love»

(Gribaudo). Un volume da consultare e sporcare mentre si preparano le ricette. Curiosità: Valeria propone menù completi di colonna sonora, allestimento e tema di conversazione. Imperdibile la Parmigiana di melanzane leggera.

Salse perfette

Chi non ha mai sognato di fare la besciamella senza grumi? O la maionese né troppo gialla né troppo

bianca? Il libro giusto è «Salse» (Guido Tommasi ed.), di Michel Roux, per 24 anni 3 stelle Michelin con il «Waterside Inn» di Bray, oggi guidato dal figlio Alain. «Salse» ha venduto oltre 300 mila copie: Roux vi porta per mano, non dà nulla per scontato, e alla fine persino parole come coulis di prezzemolo o nage di pomodoro vi saranno familiari.

Cucinare con i bambini

È una cosa davvero bella da fare, soprattutto in un pomeriggio di pioggia o freddo: preparare qualcosa con i figli. Se siete a corto di idee, usate il libro di Linda Collister «Cucinare con i bambini» (Luxury Books). La ricetta più baby-intrigante? Ovvio: quella del pane.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

