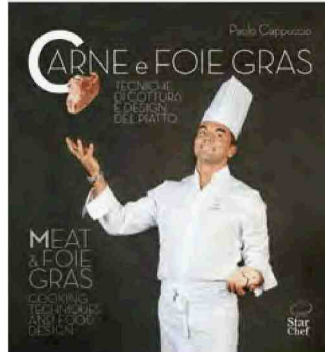




## Carni Sottovuoto e bassa temperatura



Anni di prove, studi e ricerche hanno portato lo chef stellato napoletano Paolo Cappuccio ad aver acquisito una discreta conoscenza nell'ambito delle cotture in sottovuoto e a bassa temperatura. Così è nato *Carne Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto*, un libro che spiega le migliori tecniche di cottura da utilizzare per il sottovuoto e in forno seguendo pochi ma basilari passaggi.

Sono tre le basi per cuocere alla perfezione carne e *foie gras*: tempo, temperatura e umidità, che vanno applicate alla conoscenza dell'alimento che si va a cuocere. Il libro contiene anche 65 ricette, corredate di foto che illustrano uno degli elementi fondamentali per la cucina dello chef: il *design* del piatto. Edito da Star Chef Books, costa 35 euro.