

FLAVIA PANTALEO

LA CUCINA DEI PASTICCI E DEI TIMBALLI

BONANNO
EDITORE

La frase “ho fatto un pasticcio” non sempre in cucina è sinonimo di un lavoro mal fatto, ma al contrario può voler indicare la preparazione di un cibo assai saporito e alle volte molto ricercato. Questo libro, per l'appunto, contiene una raccolta di ricette di pasticcini e timballi, provenienti dalla tradizione gastronomica di quello che era il Regno delle Due Sicilie, dove tali pietanze – preparate dai *Monzù* (termine di derivazione francese con cui si indicavano i cuochi delle case aristocratiche) – venivano servite nel corso di sontuosi banchetti di gattopardesca memoria. I timballi e i pasticcini di cui troverete in queste pagine ingredienti e procedimenti di preparazione dettagliati sono stati alleggeriti e resi più adatti ai palati e alle digestioni dei nostri giorni, risultando alla portata di chiunque voglia cimentarsi nella loro realizzazione. La soddisfazione di chi cucinerà seguendo le indicazioni contenute nel libro e quella di chi assaggerà il prodotto finale sono garantite!

Flavia Pantaleo non ama definirsi una *chef*, ma piuttosto una *cuoca per passione*. Nata a Napoli e cittadina del mondo, laureata in Scienze Politiche, ha insegnato Diritto dell'Unione Europea presso l'Università La Sapienza di Roma, prima di passare dalla scrivania ai fornelli. Collabora con l'Associazione “Homefood-Le Cesarine” organizzando cene e lezioni di cucina a casa propria per ospiti stranieri provenienti da tutto il mondo. È stata invitata negli USA e successivamente in Giappone a insegnare la cucina italiana. È apparsa su numerose riviste e giornali sia italiani che stranieri (uno per tutti, il New York Times) ed è stata intervistata da vari canali televisivi e radiofonici internazionali. Sue ricette sono contenute in importanti libri americani del settore, con particolare riferimento ai primi piatti. Attualmente collabora anche con l'Associazione ItalyFoodNest, che promuove l'incontro con la cultura italiana attraverso l'eccellenza del cibo; inoltre tiene corsi tematici presso alcune scuole di cucina della Capitale.

In copertina
elaborazione grafica di Eleonora Majorana

€ 10,00

