

VALLARDI

CUCINA LEGGERO CON LA FRIGGITRICE AD ARIA. RIVOLUZIONA LA TUA TAVOLA
CON OLTRE 100 RICETTE GUSTOSE, VELOCI E SALUTARI

TANTE RICETTE GUSTOSE, VELOCI, ECONOMICHE PER RENDERE PIÙ SEMPLICE E
SAPORITA LA TUA CUCINA

«RICETTE SUCCULENTE PER LA GIOIA DI TUTTI I GOLOSI.
PROPRIO COME ME». LUCA PAPPAGALLO

Francesca Pace
CUCINA LEGGERO CON
LA FRIGGITRICE AD ARIA



In libreria dal 26 gennaio 2024

Pagine: 256 | Prezzo: 16,90 euro

«La friggitrice ad aria ha cambiato la mia vita ai fornelli. È l'elettrodomestico che utilizzo di più, in ogni stagione e in ogni momento della giornata. Dopo la macchinetta del caffè, ovviamente! Perché è la mia alleata in cucina? Perché con essa posso realizzare tantissime ricette gustose, equilibrate e sane, in poco tempo e con pochissimo sforzo. Con la friggitrice ad aria è possibile preparare menù completi: antipasti, primi, secondi, contorni, rustici da buffet e persino dolci. Soprattutto questi ultimi sono davvero impressionanti! Certo, si possono fare anche nel forno tradizionale, ma con la friggitrice ad aria ci vuole meno tempo e le porzioni possono essere più piccole in modo da produrne freschi e sempre diversi quando se ne ha voglia.»

Francesca Pace

IL LIBRO

Ti hanno regalato una friggitrice ad aria ma non sai come usarla? Vorresti insaporire i tuoi piatti senza per forza appesantirli? Sei in cerca di ricette originali per stupire amici e parenti?

La friggitrice ad aria è il trend culinario del momento, l'aiutante ai fornelli più utilizzata e apprezzata da quanti ricercano piatti veloci, saporiti ma anche nutrizionalmente sani. Perché non serve essere amanti del fritto per sperimentare la friggitrice, e Francesca Pace, food blogger e food lover da sempre, ce lo dimostra con oltre 100 ricette genuine e pensate per tutti i gusti.

Organizzato per antipasti, primi, secondi, contorni e dolci, *Cucina leggero con la friggitrice ad aria* ti permette di rinnovare ogni giorno i tuoi piatti, cucinando salutare, risparmiando tempo, riducendo i consumi e stupendo i tuoi ospiti portata dopo portata. Dalle polpette di cous cous alle cozze gratinate, dai nidi alla carbonara alle enchiladas di pollo, senza rinunciare alla dolcezza del clafoutis alle albicocche o della cheesecake basca, un ricettario completo e adatto a tutti i palati, che unisce i sapori della tradizione alla genuinità di una cucina gustosa, leggera e salutare.

L'AUTRICE



FRANCESCA PACE di origini napoletane, è divulgatrice enogastronomica digitale e content creator. Nata in una famiglia con un forno artigianale, è laureata in Scienze e Tecnologie alimentari. Nel 2011 apre un blog di cucina e frequenta corsi di food photography e di SEO, trasformando la sua passione in un secondo lavoro. Vincitrice di numerosi contest culinari per blogger, ha collaborato negli anni con aziende prestigiose e scrive per testate food. Appassionata di viaggi e di fotografia, *Cucina leggero con la friggitrice ad aria* è il suo primo libro.

Ufficio stampa Vallardi - Laura Galdi

laura.galdi@vallardi.it

Tel. 02 34597321 – Mob. 340 2836411