



nature

LE MIE RICETTE TURCHE PER GLI ITALIANI

AYŞEGÜL TÜRKER ZANETTE

Naonis Edizioni

botanic

organie

orange

organw



AYŞEGÜL TÜRKER ZANETTE

Ayşegül Türker è nata nel 1965. Dopo essersi laureata in Economia e Commercio all'Università di Istanbul ha lavorato come interprete di italiano e giapponese, accompagnando migliaia di turisti in giro per la Turchia. Nel 2008 ha pubblicato il suo primo romanzo "La Leggenda del Borgo" per Naonis Edizioni. Da dieci anni si è trasferita in Italia. Attualmente vive a Pordenone con suo marito e sua figlia Lara.

photo: Gianluca Minuzzi

LE MIE RICETTE TURCHE PER GLI ITALIANI



AYŞEGÜL TÜRKER ZANETTE

INTRODUZIONE

Cucinare è un atto d'amore! Cucinare è un modo di relazionarsi con gli altri!

Invitare qualcuno a cena, condividere quello che c'è senza porsi il problema di fare bella o brutta figura, è un modo concreto di dedicare del tempo a una persona, cosa che in questi tempi diventa sempre più rara.

Questo libro è nato proprio dalla mia esperienza personale di scambiare delle ricette rapide e semplici con le altre mamme mentre aspettavamo i nostri figli all'uscita di scuola.

Pian piano, oltre alle amiche di mia figlia, anche i loro genitori hanno iniziato ad interessarsi ai miei piatti "turchi", così alla fine mi sono decisa a fare una raccolta delle ricette che hanno avuto più successo.

Sono tutti piatti semplici da preparare, ma in ognuno di essi potrete respirare il profumo dei mercatini di Istanbul e la raffinatezza della cucina ottomana a cui mi sono ispirata.

BUON DIVERTIMENTO

POLPETTE DI ZUCCHINE

MÜCVER

6 persone



Mucver sono delle polpette sottili e soffici, a base di zucchine.

Si tratta di un piatto tipicamente estivo, semplice e veloce da preparare.

Il segreto è friggere le polpette in modo che restino compatte e non si sfaldino nell'olio.

INGREDIENTI:

3 zucchine medie

1 cipolla bianca

50 gr di farina

1 albume d'uovo

1 ciuffetto di aneto o di basilico fresco

1 ciuffetto di prezzemolo fresco

olio di semi di girasole per friggere

sale q.b.

pepe

PREPARAZIONE:

Grattugiare le zucchine e la cipolla in una ciotola.

Aggiungere la farina, il sale, il pepe, un ciuffetto di aneto e di prezzemolo ben tritati.

Montare l'albume d'uovo con una frusta elettrica per circa 2 minuti.

Con un cucchiaino di legno unire l'albume all'impasto e mescolare bene.

Dosare l'impasto utilizzando due cucchiaini per ottenere la polpetta e tuffarla nell'olio ben caldo. Appena dorate, adagiare le polpette sulla carta da cucina per far assorbire l'olio.

Servire abbinate ad un cucchiaino di yogurt intero.

Presto disponibile in iBook Store e Kindle

...inviaci una mail per essere avvisato all'uscita del libro...

ricetteturche@naonisedizioni.com