

VareseNews

“Naturalmente goloso”, la cucina vegetariana “glam” sbarca in Italia

Pubblicato: Venerdì 19 Dicembre 2014

Cosa succede quando una **fotografa di Manhattan**, con la passione per la moda, il cibo, gli acquerelli e poco tempo a disposizione si trasferisce a vivere in un bosco incantato della **California** in mezzo ad alberi secolari per darsi un obiettivo lavorativo? La risposta è semplice: nasce **“Naturalmente goloso”** il libro di cucina vegetariano **più “glam” in circolazione**, non solo per chi ama collezionare libri di cucina, ma anche per tutti coloro che amano avere ospiti e preparare ricette salutari e veloci.

L'autrice statunitense **Erin Gleeson** è riuscita a trasformare la sua vita in un mix affascinante di arte, gusto, e stile alla moda prima su internet, con il blog **“The forest fear”**, e poi anche con questo libro nato grazie alla spinta dei lettori che hanno accompagnato i suoi post con utili commenti.

Dopo il grande successo avuto negli Usa, le ricette creative della **Gleeson** sono arrivate finalmente anche in Italia, grazie all'amore per i libri originali e di classe dei **fratelli Tosi della Nomos Edizioni**. Il nuovo ricettario vegetariano **“Naturalmente goloso”** è alla portata di tutti, grazie allo stile chiaro e colorato dell'autrice. Molte immagini e poche parole per deliziare occhi e palati dei lettori con oltre **100 ricette da realizzare** utilizzando ingredienti che tutti noi abbiamo in casa, nei nostri orti, giardini e terrazzi.

Il libro è suddiviso **in cinque sezioni: stuzzichini, cocktail, insalate, piatti vegetariani e dolci**, arricchito dalle illustrazioni ad acquarello realizzate dalla Gleeson. Il viaggio dal blog alla carta ha dato vita a un manuale semplice che parte dalle tecniche di taglio per finire con l'indice degli ingredienti principali. Il tutto condito da una grafica accattivante, che mette una gran voglia di cucinare sano e anche un certo appetito.

«Sono attratta dai colori e dalle forme – scrive l'autrice – si può fare un purè o un purè viola. L'aggiunta di colore rende tutto più divertente. Anche tagliare le verdure in forme insolite rende tutto più gradevole...voglio offrirvi delle ricette abbastanza facili per le cene quotidiane, ma abbastanza d'effetto per quando avete ospiti».

Per la stagione consigliamo: cavolfiore alla cannella e bistecca di cavolfiore gratinata.

Leggi anche **[Ricette che mi vengono bene anzi benissimo](#)**

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it