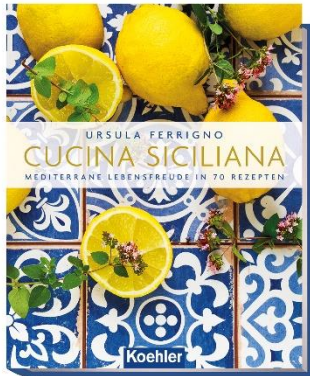


Hamburg, Mai 2020



Ursula Ferrigno
CUCINA SICILIANA
Mediterrane Lebensfreude in 70 Rezepten

Hardcover • 18,5 x 23,7 cm • 160 Seiten • zahlr. Farb-Fotos

€ (D) 24,95 | € (A) 25,60 | SFr* 34,90
ISBN 978-3-7822-1364-6

- *Klassische sizilianische Küche leicht gemacht*
- *Italienische Regionalküche erfreut sich wachsender Beliebtheit*
- *Von Top-Autorin Ursula Ferrigno*

Sizilien ist eine wunderschöne und verlockende Insel und kann sich seiner lebendigen Küche rühmen, die dank der kulinarischen Einflüsse, die Griechen, Römer, Araber, Normannen und Spanier hinterließen, besonders vielseitig ist. Die einzigartige Fusion von Aromen, die sizilianisches Essen zu bieten hat, bringt Autorin und Köchin Ursula Ferrigno nun mit *Cucina Siciliana* auf den heimischen Tisch.

Ursula Ferrigno versammelt hier die Klassiker der sizilianischen Küche, angefangen bei Vorspeisen wie etwa arancini di riso (sizilianische Reis-Bällchen) oder gustoso olive nero (schwarzes Oliven-Relish). Ein knackiger insalata di tarocchi (Salat aus Blutorange und roten Zwiebeln) eignet sich perfekt für ein sommerliches Essen, ebenso wie leichte Suppen und Pasta-Spezialitäten.

Es folgen köstliche Fleisch- und Fischrezepte wie etwa sarde alla beccafico (mit Pinienkern-Pesto gefüllte Sardinien-Rouladen) oder abbacchio alla cacciatovia (geschmortes Lamm mit Kräutern und Sardellen-Sauce). Last but not least sind die Sizilianer bekannt für ihre Liebe zum Süßen: Ein selbstgemachtes pistachio gelato rustico (cremig Pistazien-Eis) oder der wohl bekannteste kulinarische Exportklassiker Siziliens, cassata, sind krönende Abschlüsse.

Ursula Ferrigno hochgelobte Autorin von Kochbüchern und Köchin, verkörpert die italienische und mediterrane Leidenschaft für gutes Essen aus den frischesten natürlichen Zutaten. Sie wurde an der Auguste Escoffier Schule für Kochkunst ausgebildet und hat sich an den führenden Kochschulen sowohl in England als auch in Italien weitergebildet. Ursula Ferrigno tourte durch die Vereinigten Staaten und unterrichtete an allen *Sur la Table* Niederlassungen. Sie ist in beratender Funktion bei der Restaurantkette *Caffe Nero* tätig und hat darüber hinaus unzählige Auftritte im BBC-Fernsehen absolviert. Mittlerweile hat sie bereits 18 Kochbücher veröffentlicht sowie viele Artikel verfasst, darunter in *Olive* und im *BBC Good Food Magazine* sowie im *Observer*. **David Munns** ist ein preisgekrönter Food and Drink Fotograf aus London. Er hat bereits mit vielen hochdekorierten Köchen und Agenturen zusammengearbeitet, darunter Keith Floyd, Antonio Carluccio und James Martin.

Pressekontakt:

Stefanie Valjeur, Tel. +49 (0) 40 70 70 80 320, E-Mail: presse@koehler-mittler.de, www.koehler-books.de, Koehler im Maximilian Verlag GmbH & Co. KG, Stadthausbrücke 4, 20355 Hamburg