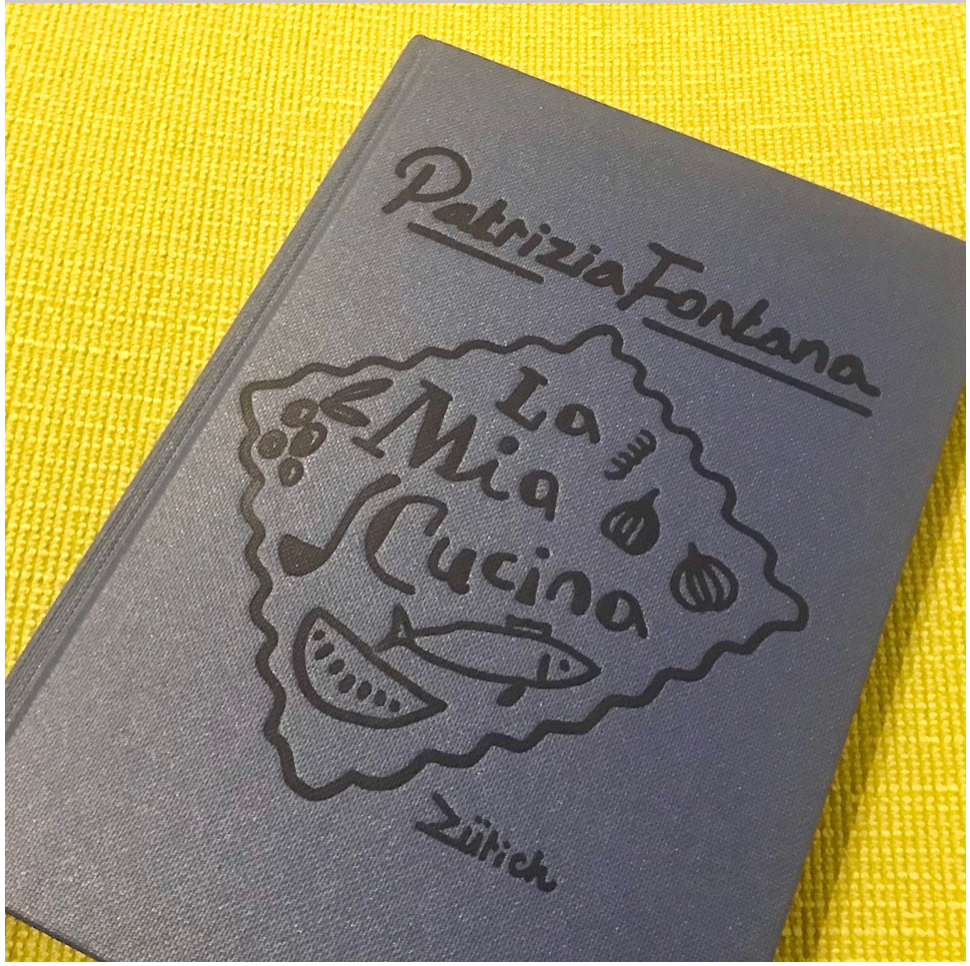
FONTANA: LA MIA CUCINA



Text: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Thema: Italienische Küche, Gestaltung: 1/5, Niveau: 3/5, Originalität: 4/5

Kein Schnellschuss, das Buch von Patrizia Fontana fusst auf einer jahrelangen Kochpraxis: Die Zürcher Pasta-Queen gibt ihre Erfahrung mit den eher zeitaufwendigen Rezepten weiter.

INFORMATIONEN

- Im Vorwort lässt Katja Früh das Haus der Fontanas am Gardasee aufleben. wo die Grossmutter in zwei Stunden Schwerstarbeit regelmässig Polenta zubereitete.
- Das erste Kapitel ist «Cicchetti» überschrieben. So nennen die Venezier ihre Tapas. Weitere Schwerpunkte widmet Fontana dem Mozzarella, weiter verschiedenen Risotti und Gnocchi, Ravioli und Pasta selbstverständlich ein ganzes Kapitel. Auch Gerichte mit Fisch und Fleisch sowie Süsses finden sich im Buch.
- Die meisten Rezepte haben eine längere Liste mit Zutaten, von denen wir jedoch viele vorrätig haben.
- Schnellgerichte mit wenigen Zutaten finden sich nur wenige, etwa Lachs aus dem Ofen oder Fenchel mit Parmesan.
- Patrizia Fontana verzichtet auf die Angabe der Zubereitungszeit. Gut Ding will Weile haben. Oder andersrum auf italienisch: Presto e bene non stanno insieme.
- Die Gerichte sind farbig wiedergegeben. Die Teller sind so fotografiert, wie wir zuhause anrichten: erfrischend. Dem Buch geht jeder moderne Chic ab.
- «La Mia Cucina» ist insgeheim ein Archiv der norditalienischen cucina casalinga.
- In einem Haushalt, wo nach «La Mia Cucina» gekocht wird, könnten wir tagtäglich essen.

DATEN

Patrizia Fontana. La Mia Cucina. Echtzeit 2021. ca. CHF 49.-