Cucinare con gli insetti PDF

Folke Dammann



Questo è solo un estratto dal libro di Cucinare con gli insetti. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Folke Dammann ISBN-10: 9788857608532 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 1893 KB

DESCRIZIONE

Gustosi, saporiti, semplicemente squisiti! Cavallette fritte con chili, larve arrosto su letto di erbe di campo, grilli con miele e sesamo, deliziose praline di larve di tenebrione mugnaio... sono solo alcune delle prelibatezze di questo libro, che dimostra come gli insetti siano sorprendentemente buoni da mangiare! Non per niente in molti Paesi del mondo sono ritenuti vere e proprie leccornie, che troviamo già nel menu di oltre due miliardi di persone. E anche in Europa si sta iniziando a scoprire il potenziale degli insetti in cucina, reperibili per l'acquisto su Internet o in alcuni negozi specializzati. Ma gli insetti sono molto più di una semplice avventura culinaria. Ricchi di nutrienti, sono particolarmente allettanti per il ridotto impatto ambientale del loro allevamento, di molto inferiore a quello degli attuali allevamenti intensivi di carne. La stessa FAO già da alcuni anni ne riconosce il fondamentale apporto proteico (oltre che di vitamine e fibre), e ha invitato i Paesi industrializzati a superare i pregiudizi e ad accettarli come "cibo del futuro", importantissimo dal punto di vista sia nutrizionale sia ambientale. Per poter sfamare una popolazione sempre crescente è necessario trovare soluzioni alternative al sistema alimentare attuale.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Il menu è strutturato in modo che le ricette presentate seguano un percorso di avvicinamento all'insetto nel piatto, infatti nella prima ricetta il grillo sarà

Avete mai pensato di cucinare le cavallette? Gli insetti diventeranno presto una realtà libera di novel food anche in Italia a partire dal 2018.

Compra Cucinare con gli insetti. SPEDIZIONE GRATUITA su ordini idonei

CUCINARE CON GLI INSETTI

Leggi di più ...