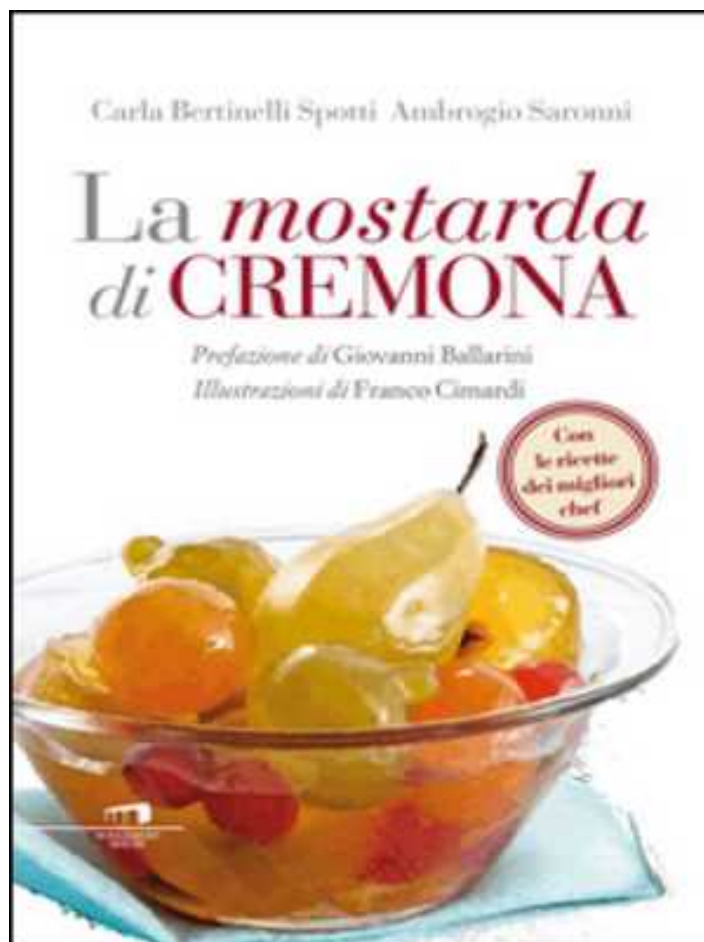


Keywords: La mostarda di Cremona libro pdf download, La mostarda di Cremona scaricare gratis, La mostarda di Cremona epub italiano, La mostarda di Cremona torrent, La mostarda di Cremona leggere online gratis PDF

La mostarda di Cremona PDF

Carla Bertinelli Spotti



Questo è solo un estratto dal libro di La mostarda di Cremona. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Carla Bertinelli Spotti

ISBN-10: 9788899276270

Lingua: Italiano

Dimensione del file: 3165 KB

DESCRIZIONE

La mostarda di Cremona. Tutti o quasi sanno cos'è. Non molti la assaggiano, ai giorni nostri, forse per quel gusto così particolare per il palato globalizzato e assuefatto di oggi. Quasi nessuno, invece, ne conosce la storia. La mostarda di Cremona, con frutta candita e senape, giunse probabilmente in città attraverso i Visconti. Era già nota nell'Europa del Settecento dove veniva servita in piccoli piatti assieme ad arrosti, pescecane bollito, tonno al burro. L'apice della sua fortuna sarà nell'Ottocento. Giuseppe Verdi la invia in dono agli amici. Giuseppe Garibaldi la riceve da un amico cremonese e lo ringrazia inviandogli del miele da Caprera. E in pieno Novecento, una turista inglese la descrive "come un incantevole insieme di pietre preziose i cui colori sono paragonabili a quelli usati dal Veronese per i suoi quadri; frutti canditi luminosi, trasparenti come gemme, ciliegie come coralli, pere dai semi brillanti come onice, fichi come smeraldi, albicocche come topazi". Insomma una vivacissima natura morta.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Accompagna il cappone e chiude il pranzo con i formaggi; a base di frutti misti, oppure realizzata con un frutto solo, la mostarda è presente nelle ...

La ricetta tradizionale per per preparare a casa, in poche e semplici mosse, la mostarda di Cremona. Una sfiziosa conserva di frutta leggermente piccante.

Stai cercando ricette per Mostarda di cremona? Scopri gli ingredienti e i consigli utili per cucinare Mostarda di cremona tra 10 ricette di GialloZafferano.

LA MOSTARDA DI CREMONA

[Leggi di più ...](#)