## La cucina romana di mare PDF

## Roberta D'Ancona



Questo è solo un estratto dal libro di La cucina romana di mare. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Roberta D'Ancona ISBN-10: 9788854181342 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 1055 KB

#### **DESCRIZIONE**

L'infinita ricchezza di preparazioni a base di prelibatezze del mare, che è possibile rintracciare nell'odierna cucina romana e del Lazio, non deve stupire, dal momento che già nell'antica cucina patrizia il pesce fresco era uno degli alimenti più ambiti e costosi. I cuochi dei patrizi e degli imperatori ponevano grande cura nella preparazione del pesce, ricorrendo spesso a ricette prese a prestito dal mondo greco. Carni e pesci in età medievale venivano comunemente cotti alla griglia o bolliti, e sempre serviti con gustose salse. Piaceva anche il pesce fritto, ma a differenza di oggi anche la frittura veniva accompagnata dalle salse. Raffinate ricette suggerivano poi di farcire tonni, seppie, calamari e insegnavano a fare polpette con carne di aragosta, calamari e seppie. Nelle pagine di questo libro un sottile filo conduttore collega tra loro tanta ricercatezza e varietà culinaria, tramandateci dal Medioevo a oggi, con piatti e ricette dal gusto moderno, che in molti casi hanno rafforzato piuttosto che indebolito il legame col passato, consentendo a generazioni di romani e non di allietare i propri palati con ricette sorprendenti, tutte da provare.

# COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

I primi piatti della cucina romana la fanno da padrone e sono generalmente a base di paste asciutte e minestre. ... la zuppa di mare con vari tipi di pesce, ...

Corso di cucina a base di pesce roma Il corso affronterà, ... crostacei e frutti di mare. Particolare attenzione verrà riservata alle tecniche di pulitura, ...

Roma, La Tavernaccia e la cucina della felicit ... I Tre Moscardini: un'osteria del mare nel centro di Roma; C'è del fiabesco nell'apertura del Marzapane a Roma, ...

# LA CUCINA ROMANA DI MARE

Leggi di più ...