RisotTiAmo! PDF

none



Questo è solo un estratto dal libro di RisotTiAmo!. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: none ISBN-10: 9788866435099 Lingua: Italiano Dimensione del file: 2496 KB

DESCRIZIONE

Il risotto: tutto sul piatto più italico nel mondo che, con le sue infinite declinazioni, detiene innumerevoli certificazioni europee sia nelle ricette che nelle varietà di cereali coltivati. In questo libro troverete la sua storia, le diverse tipologie da impiegare e i trucchetti per perfezionare i procedimenti, le preparazioni classiche e legate alla tradizione culinaria regionale, ma anche quelle più innovative composte da insoliti ingredienti, fino ad arrivare alle note dolci e alle idee per riciclare gli avanzi del giorno prima.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Risottiamo: le ricette del contest di Riso Gallo con chef Bruno Barbieri

Vi aspettiamo Venerdì 20 novembre alle ore 20.30 per una serata gastronomica a base di risotti Torna Risottiamo! MENU. Riso rosso selvaggio con pollo, curry, latte ...

Il Risotto: storia, trucchetti e ricette del piatto più italico nel mondo!

RISOTTIAMO!

Leggi di più ...