

Tags: L'essiccazione in cucina. 66 ricette. Consigli e tecniche per conservare e gustare l'essenza degli alimenti libro pdf download, L'essiccazione in cucina. 66 ricette. Consigli e tecniche per conservare e gustare l'essenza degli alimenti scaricare gratis, L'essiccazione in cucina. 66 ricette. Consigli e tecniche per conservare e gustare l'essenza degli alimenti epub italiano, L'essiccazione in cucina. 66 ricette. Consigli e tecniche per conservare e gustare l'essenza degli alimenti torrent, L'essiccazione in cucina. 66 ricette. Consigli e tecniche per conservare e gustare l'essenza degli alimenti leggere online gratis PDF

---

## **L'essiccazione in cucina. 66 ricette. Consigli e tecniche per conservare e gustare l'essenza degli alimenti PDF**

none



***Questo è solo un estratto dal libro di L'essiccazione in cucina. 66 ricette. Consigli e tecniche per conservare e gustare l'essenza degli alimenti. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.***



**DOWNLOAD PDF**

Autore: none

ISBN-10: 9788836628506

Lingua: Italiano

Dimensione del file: 4750 KB

## DESCRIZIONE

Soffritto disidratato, chips di mele, lecca-lecca ai frutti essiccati, farina di fragole... la cucina contemporanea ha riscoperto con successo l'antica arte dell'essiccazione - uno dei metodi più antichi inventati dall'uomo per conservare i cibi - non solo per la qualità del prodotto ottenuto, ma anche per la fantasia che esso stimola in cucina. Grazie a questo processo infatti un tempo praticato nei forni a legna o al sole, oggi affidato a moderni essiccatori elettrici casalinghi, di grande praticità - non solo si preservano i cibi in maniera facile, naturale ed ecologica, conservandone le caratteristiche organolettiche, ma si ottengono ingredienti estremamente versatili, che si prestano a giochi di colore, sapore e consistenza, particolarmente apprezzati dagli appassionati di cucina. Questo volume accompagna i lettori nella pratica della moderna essiccazione, proponendo un gustoso ricettario di pietanze realizzate partendo dai cibi essiccati, proposti da esperti del settore - fra i quali si ricorda Lisa Casali, conduttrice per Gambero Rosso - : alle preparazioni di base seguono gli antipasti, i primi, i secondi, i dolci e gli "spezzafame". Un capitolo raccoglie alcune ricette speciali, firmate da famosi chef quali Igles Corelli, Piergiorgio Siviero, Tano Simonato. Il volume è corredato da indici e biografie.

## **COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?**

RICETTARIO "L'ESSICCAZIONE IN CUCINA". ... L'Essiccazione in Cucina Descrizione: 66 ricette  
Consigli e tecniche per conservare e gustare l'essenza degli alimenti

Titolo: L'essiccazione in cucina. 66 ricette. Consigli e tecniche per conservare e gustare l'essenza degli alimenti. Autore: Sara de Paoli. Editore: Silvana Editoriale

Compra il libro L'essiccazione in cucina. 66 ricette. Consigli e tecniche per conservare e gustare l'essenza degli alimenti di Sara De Paoli; lo trovi in offerta a ...

**L'ESSICCAZIONE IN CUCINA. 66 RICETTE. CONSIGLI E TECNICHE PER CONSERVARE E  
GUSTARE L'ESSENZA DEGLI ALIMENTI**

[Leggi di più ...](#)