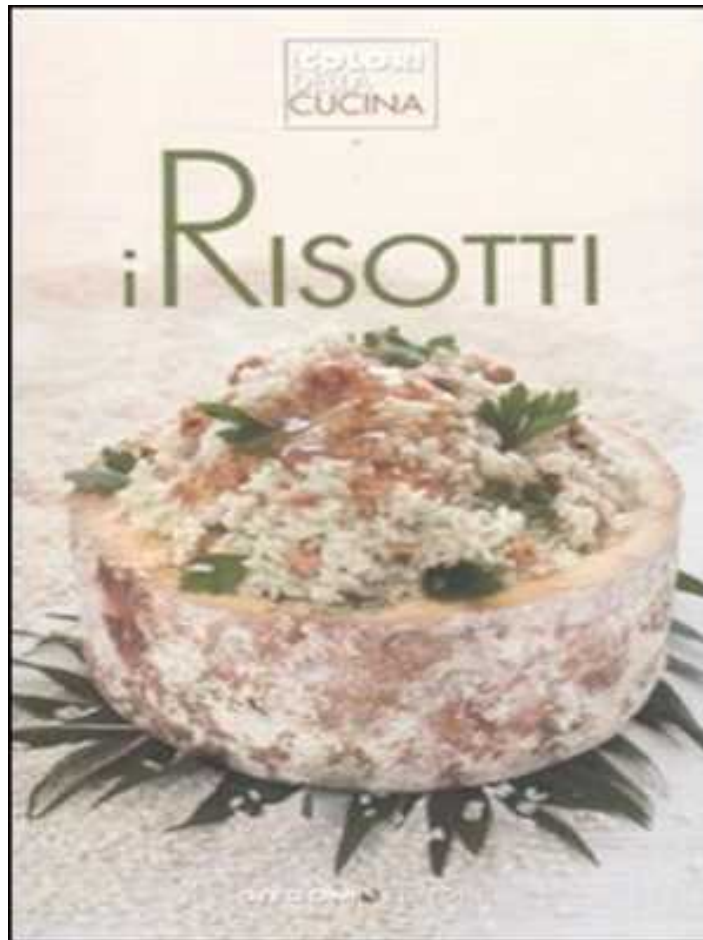


I risotti PDF

none



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



DOWNLOAD PDF

Autore: none

ISBN-10: 9788861070226

Lingua: Italiano

Dimensione del file: 4743 KB

DESCRIZIONE

Se è vero, come vero, che il riso è il cereale più diffuso al mondo, è altrettanto vero che il risotto è invenzione esclusiva del nostro paese. Merito della qualità eccelsa della materia prima, del riso cioè: le nostre varietà non hanno decisamente rivali; ma anche del genio italico, che ha saputo concepire un metodo di cottura capace di esaltarla, questa qualità. Il risotto: anche se la consistenza finale varia in base ai gusti regionali o personali, la sua preparazione non cambia mai. E segue sempre e immancabilmente la stessa sequenza: tostatura, cottura con aggiunta di brodo e mantecatura. Cambiano invece gli "altri" ingredienti. Quelli che, aggiunti durante la celebrazione del rito, conferiscono a ogni risotto la sua ragion d'essere gastronomica. Funghi, formaggi, crostacei, pesci, carni, salumi, ortaggi... non c'è limite alla fantasia! Né al piacere che un buon risotto sa portare in tavola! Dopo il bianco del pollo (delle sue carni), i Colori della cucina fanno il bis con un bianco ben diverso, e altrettanto gustoso: quello dei chicchi di riso, protagonisti indiscussi di una preparazione che è gloria e vanto della nostra gastronomia!

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Scopri su Cucchiaino d'Argento le Ricette Risotti da preparare direttamente a casa tua: segui i nostri consigli per realizzare un piatto gustoso, sano e indimenticabile!

Il risotto è il metodo di cottura tipico ed esclusivo della cucina italiana che ha fatto scuola nel mondo. La sua consistenza varia in base ai gusti regionali

[Leggi di più ...](#)