

Di farina in farina PDF

Marianna Franchi



Questo è solo un estratto dal libro di Di farina in farina. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Marianna Franchi
ISBN-10: 9788867530359
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 4420 KB

DESCRIZIONE

Se conoscete solo la farina bianca, e quella integrale vi sembra già un azzardo, questo libro sarà per voi una vera rivelazione. Le alternative alla classica farina 00 sono tante e molto salutari, ma soprattutto vi faranno scoprire (o riscoprire) un'intera gamma di sapori, alcuni magari dimenticati, ma che meritano assolutamente di uscire dall'oblio. Amaranto, avena, farro, kamut, grano saraceno... Impiegate nei dolci, nel pane, nella pasta, nelle basi delle torte salate, per fare gli gnocchi o addensare una crema di verdure, possono fare la rivoluzione nella vostra cucina e nel vostro modo di pensare. Per necessità, per scelta consapevole o anche solo perché avete voglia di sperimentare o impiegare quel povero pacchetto di farina che si annoia solo soletto in dispensa... Sfogliando questo libro scoprirete abbinamenti intriganti, ricette che si discostano dai soliti schemi, buonissime e semplici da realizzare, divagando con fare allegro "di farina in farina".

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Visualizza il profilo di Marco Farina su LinkedIn, la più grande comunità professionale al mondo. Marco ha indicato 3 esperienze lavorative sul suo profilo. Guarda ...

Tutti i tipi di farina: dalla farina di grano alla farina di riso passando per la farina di castagne e non solo, tutte le farine esistenti con e senza glutine e come ...

DI FARINA IN FARINA

[Leggi di più ...](#)