

Torte salate, frittate e uova PDF

B. Minerdo



Questo è solo un estratto dal libro di Torte salate, frittate e uova. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: B. Minerdo
ISBN-10: 9788809807679
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3303 KB

DESCRIZIONE

Un libro ricco di contenuti, a cominciare dalle torte salate, qui trattate in tutte le loro forme. Nella prima sezione si offre al lettore uno sguardo a 360 gradi su questo tipo di piatti, ampliando la quantità e la qualità del repertorio di chi ama prepararle. Si parte dalla ricca gastronomia medievale per compiere un viaggio nelle regioni italiane, alla ricerca di una tradizione che ancora oggi dona ricette di grande valore. Dall'erbazzone al pasticcio di pasta fino al timpano, tante illustrazioni step by step accompagnano gran parte della sezione didattica. Un occhio di riguardo è rivolto anche alla cucina francese, che ha espresso torte famose e molto conosciute (come le quiche), e a quella mediorientale, che ne propone di leggerissime realizzate con pasta sottile come carta. La seconda sezione affronta un tema apparentemente semplice ma che cela una grande complessità. Con una terminologia e concetti alla portata di tutti sono spiegate le ultime scoperte relative al ingrediente principe oggi molto valorizzato in cucina, l'uovo. Realizzare un uovo sodo o in camicia, una maionese o un soufflé, un flan o un uovo strapazzato perfetti sarà semplice e di grande soddisfazione. A seguire le frittate, ben presenti nella tradizione italiana, insieme a crepes e altre variazioni sul tema.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Torta salata sostanziosa e gustosissima. La frittata con pecorino e foglie di basilico rende la ricetta appetitosa e molto profumata. Può essere servita come secondo ...

In questa sezione potrete trovare spunti, consigli e indicazioni per creare appetitose ricette frittate con Formaggi e Latticini, Verdure, Uova.

TORTE SALATE, FRITTATE. ... - 1 cucchiaino di lievito in polvere per torte salate Sbatti le uova in una ciotola e unisci l'olio, mezzo cucchiaino di sale e origano.

TORTE SALATE, FRITTATE E UOVA

[Leggi di più ...](#)