

Frutti di mare e crostacei PDF

B. Minerdo



Questo è solo un estratto dal libro di Frutti di mare e crostacei. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: B. Minerdo
ISBN-10: 9788809790995
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 2365 KB

DESCRIZIONE

L'appuntamento con la Scuola di cucina slow food è dedicato questa volta ai frutti di mare e ai crostacei, volume che completa l'opera riguardante le creature che popolano le nostre acque dopo quello sul pesce. L'introduzione inquadra il tema dal punto di vista della sostenibilità (pesca vs allevamento), ne sottolinea l'importanza della freschezza e delle modalità di conservazione, con le conseguenti cautele sanitarie, e termina con un breve discorso sul valore gastronomico che frutti di mare e crostacei hanno nella tradizione italiana. Le lezioni di cucina sono questa volta divise in pratiche e sintetiche schede monografiche, una per ciascuna specie/varietà: per ognuna, una breve descrizione e poi tante indicazioni illustrate con step fotografici per scegliere, pulire, aprire e cuocere molluschi e crostacei. Chiude il volume una selezione di ricette e i consigli delle cuoche e dei cuochi della guida "Osterie d'Italia".

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Prepara grazie alla ricetta di Sale&Pepe un piatto italiano sempreverde come gli spaghetti ai frutti di mare e crostacei. Corri a dare un'occhiata alla ricetta!

Crostacei, molluschi e frutti di mare - Savioli Roberto | Libri e riviste, Saggistica, Hobby e tempo libero | eBay!

Consiglio/Trucco: cominciate dai +3 e dai nomi più corti così da perdere meno tempo possibile e guadagnare il massimo di punti!!! Se ti è piaciuto +1 su Google+...

FRUTTI DI MARE E CROSTACEI

[Leggi di più ...](#)