Le spezie della salute in cucina PDF

Natasha Macaller



Questo è solo un estratto dal libro di Le spezie della salute in cucina. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Natasha Macaller ISBN-10: 9788857307763 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 2988 KB

DESCRIZIONE

Le spezie sono sempre state utilizzate nel corso della storia per, insaporire e aromatizzare il cibo, ma l'uso più importante è senza dubbio quello medicinale. Molte spezie hanno infatti proprietà terapeutiche davvero eccezionali: possono rilassare, lenire le infiammazioni, aumentare i livelli di energia, rafforzare il sistema immunitario, contrastare le infezioni. Contengono inoltre potenti sostanze antiossidanti in grado di combattere i radicali liberi che danneggiano le cellule favorendo malattie e invecchiamento. Tali proprietà, da sempre note a livello popolare, sono oggi confermate da rigorosi studi scientifici. Con l'aiuto di esperti di medicina e alimentazione, questo volume ci conduce alla scoperta delle virtù nutrizionali e terapeutiche di trenta spezie "paladine della salute", facilmente reperibili e assolutamente straordinarie. Il libro ci accompagna inoltre in un affascinante viaggio culinario intorno al mondo presentando novanta ricette, molte delle quali a firma di famosi chef di fama internazionale, da Lidia Bastianich a Peter Gordon.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Effetti benefici delle spezie | Perfette per insaporire i piatti, le spezie non aggiungono calorie alle nostre pietanze e sono alleate della nostra salute.

Le spezie sono un'arma gustosa che la natura ci offre per rendere più buoni ... Cibi della salute a buon ... Oli vegetali in cucina; Olio di cocco; Patate fritte ...

Le spezie della salute in cucina di Natasha MacAller, libro edito da Red! (Castello Group) con le ricette di 21 grandi chef e il parere di noti medici.

LE SPEZIE DELLA SALUTE IN CUCINA

Leggi di più ...