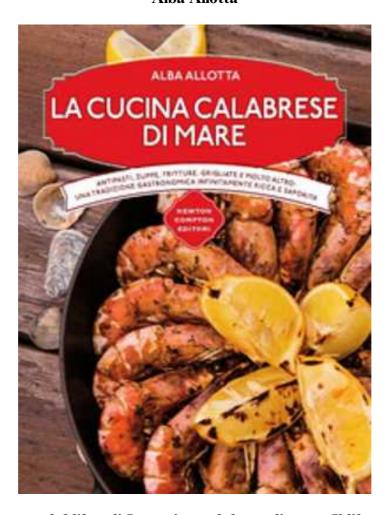
La cucina calabrese di mare PDF

Alba Allotta



Questo è solo un estratto dal libro di La cucina calabrese di mare. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Alba Allotta ISBN-10: 9788854181359 Lingua: Italiano Dimensione del file: 4301 KB

DESCRIZIONE

Greci, romani, normanni e spagnoli hanno lasciato sulle sponde calabresi riti, usanze e sapori che ancora oggi caratterizzano la gastronomia tradizionale della regione. Una cucina, quella calabrese, basata soprattutto sulla grande varietà di pescato che si traduce in un ricco assortimento dì zuppe, fritture, grigliate e brodetti. Piatti semplici che sanno di mare senza rinunciare ai sapori della campagna. Un'arte che sì esprime attraverso ricette che coniugano il pesce con le verdure e i farinacei e che sì arricchiscono di aromi intensi, tipici del territorio. Il peperoncino soprattutto, ma anche il pepe nero, la cipolla, l'aglio, la menta, il basilico, l'alloro, il prezzemolo, la salvia e il timo vivacizzano pietanze sane e gustose. Una cucina fatta di gesti antichi che riunisce nel concetto di "cucinatu" la sacralità del focolare, del cibo e dei vincoli familiari.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Scopri La cucina calabrese di mare di Alba Allotta: spedizione gratuita per i clienti Prime e per ordini a partire da 29€ spediti da Amazon.

Greci, romani, normanni e spagnoli hanno lasciato sulle sponde calabresi riti, usanze e sapori che ancora oggi caratterizzano la gastronomia tradizionale della regione.

LA CUCINA CALABRESE DI MARE

Leggi di più ...