

Le basi della cucina spagnola PDF

Sue Quinn



Questo è solo un estratto dal libro di Le basi della cucina spagnola. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Sue Quinn
ISBN-10: 9788867530182
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 2186 KB

DESCRIZIONE

Siete tornati dal vostro viaggio in Spagna con un velo nostalgico davanti agli occhi? Non fate scolorire tutta l'allegria in un grigio e stanco ripetersi di foto sullo schermo del vostro computer. Questo libro è una macchina del tempo: apritelo, beatevi dei colori caldi delle sue immagini e preparate le ricette proposte. Buttate via le diapositive: un'accurata selezione di tapas, un gazpacho fresco e saporito, una paella speziata trasformeranno i vostri ospiti in commensali entusiasti. Non dimenticate di completare il tutto con una bella caraffa di sangria e ritroverete d'incanto l'atmosfera che vi è rimasta nel cuore. Perché la cucina spagnola è molto più dei piatti serviti nei ristoranti per turisti della costa atlantica o di quella mediterranea: è la storia di un popolo, l'incrocio di culture diverse e la fantasia nel mescolare gli ingredienti genuini del territorio con quelli esotici, importati dalle Americhe, la cui scoperta, grazie a un intrepido capitano italiano salpato da un porto spagnolo, ha arricchito la nostra tavola di una miriade di nuovi sapori.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Scopri su Cucchiaino d'Argento tutti i procedimenti per le preparazioni base della cucina: Pasta Frolla, Pasta Fillo, Pasta Sfoglia, Brodo e molte altre!

La cucina spagnola è tra le più apprezzate e conosciute del mondo. Negli ultimi anni, in particolare, ha raggiunto un riconoscimento universale e una popolarità ...

La ricetta delle olive impanate della cucina spagnola potrebbe ricordare quella delle più note ... è a base di tonno fresco, patate e peperoni, stufati insieme ...

LE BASI DELLA CUCINA SPAGNOLA

[Leggi di più ...](#)