

La cucina fiorentina. Storia e ricette PDF

Aldo Santini



Questo è solo un estratto dal libro di La cucina fiorentina. Storia e ricette. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Aldo Santini
ISBN-10: 9788867100460
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 4093 KB

DESCRIZIONE

"Nel testo c'è il libro della spesa dei Bardi e ci sono i regolamenti delle corporazioni, ci sono i pletorici banchetti dei potentati rinascimentali e ci sono gli ambulanti che vendono trippa in piazza dei Cimatori (tutt'ora, per fortuna), ci sono i personaggi come l'enorme Jarro o Peyron, ci sono le storiche trattorie come Sostanza detto il Troia e i ristoranti di successo come Sabatini, ci sono i piatti dimenticati come la "carabaccia" e la squisita elaborazione dell'antico cibreo fatta da Annie Feolde, dell'Enoteca Pinchiorri, ci sono le idiosincrasie di Emilio Cecchi e le curiosità dell'alcova di Caterina de' Medici... e ci sono pure 225 splendide ricette." (Marco Guarnaschelli Gotti)

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Abbonamento annuale (12 numeri) solo € 26,40 45% sconto. Ogni anno oltre 1.000 nuove ricette provate per voi nella cucina di redazione. Spunti, idee e ...

Il Baccalà alla Fiorentina in umido o fritto alla livornese sono due piatti tipici toscani con patate, pomodori, prezzemolo e salvia. Ecco ricetta e storia

La cucina fiorentina. Storia e ricette, Libro di Aldo Santini. Sconto 4% e Spedizione con corriere a solo 1 euro. Acquistalo su libreriauniversitaria.it! Pubblicato ...

LA CUCINA FIORENTINA. STORIA E RICETTE

[Leggi di più ...](#)