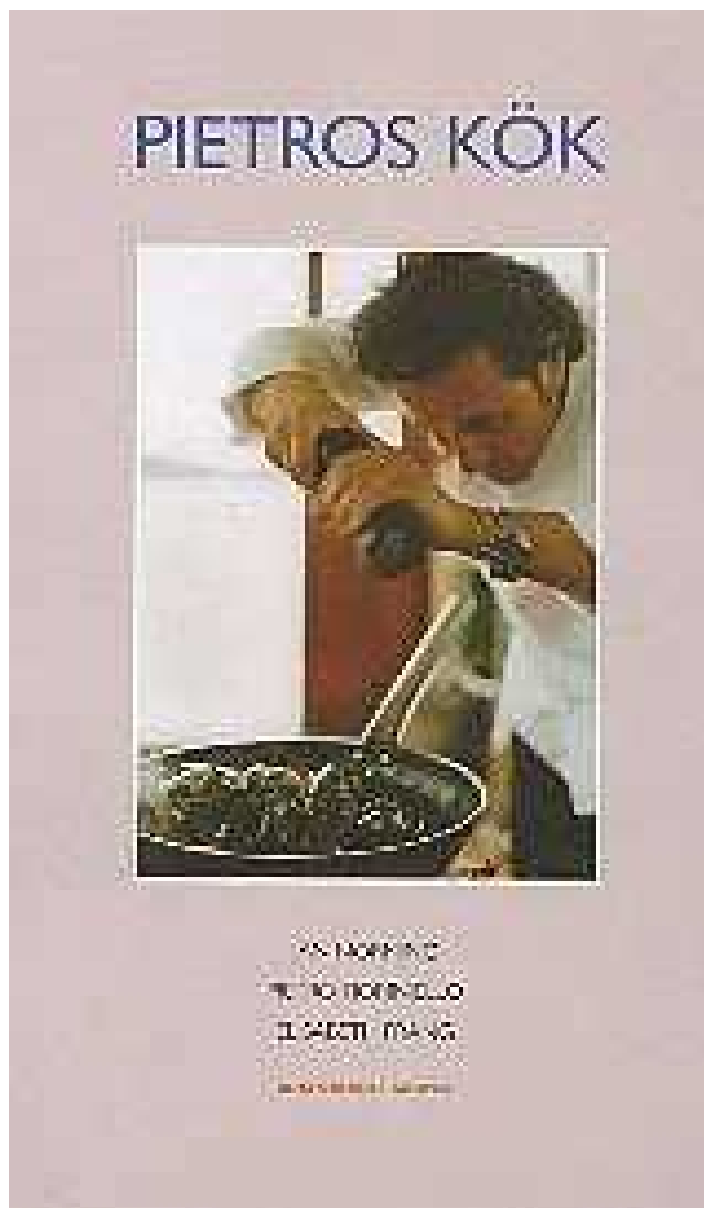


## **Pietros kök PDF E-BOK**

**Pietro Fioriniello**



Författare: Pietro Fioriniello

ISBN-10: 9789173743228

Språk: Svenska

Filstorlek: 1109 KB

**BESKRIVNING**

Pietro Fioriniellotog med sig de bästa idéerna om god mat från sin mamma i Neapel. Dit hör de katedrala kraven på basvarorna: på olivoljan och vitlöken, tomaten och citronen, brödet och basilikan. Han skapade La Cucina Italiana, en liten kvalitetskrog vid Korsvägen i Göteborg, där gästerna förundras. Så gott! Så italienskt? Nej, inte bara. Pietro har snabbt tagit till sig det bästa i sitt nya hemland: marulken från fiskhamnen, ostronen från norra Bohuslän. Det händer att det smakar lingon om hans tiramisú. Jan Norming, prisad författare och kulturjournalist, har hängt i Pietros kök i mer än ett år. I denna matbok för lekfulla serverar han nu ett stort antal av Pietros tips och tankar, insvepta i italienska minnen och kulinarisk kulturhistoria. Knepen är allt annat än krångliga. Recepten inbjuder läsaren att fortsätta skapandet. Elisabeth Frang är matfotografen som lystrar till måltidens känsla, hellre än att strålkastarbelysa fiskskinnet. Hon var med när Pietro tog gasolköket under armen och gick till havs med sina vänner.

## VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

### **Pietro Fiorinello | Bokförlaget Korpen**

Pietro kombinerar både trendsättande plattor och elegant trä och är stolt över att kunna erbjuda en del av dem i 5 m

### **Vad är slow food? Pietro Zito berättar | NEFF**

Pietros kök av Norming, Jan: Pietro Fioriniello tog med sig de bästa idéerna om god mat från sin mamma i Neapel. Dit hör de katedrala kraven på basvarorna: på ...

### **ANDRA BÖCKER - [claessons.com](https://www.claessons.com)**

Pietro Fiorinello tog med sig de bästa idéerna om god mat från sin mamma i Neapel. Dit hör de katedrala kraven på basvarorna: på olivoljan och vitlöken ...

***LÄS MER***