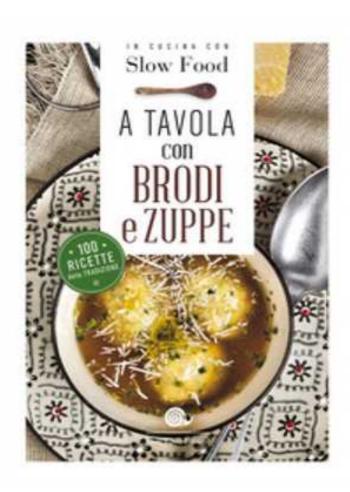
A tavola con brodi e zuppe PDF

B. Minerdo



Questo è solo un estratto dal libro di A tavola con brodi e zuppe. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: B. Minerdo ISBN-10: 9788884995001 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 3764 KB

DESCRIZIONE

Per preparare un buon brodo è necessario scegliere con attenzione le materie prime, disporre degli attrezzi adatti e conoscere alcuni accorgimenti che possono fare la differenza. Brodi di carne e di verdure, fumetti di pesce e di crostacei, consommé, minestre e zuppe - conviviali e spesso economici - raccontano la tradizione regionale italiana e rappresentano un elemento dietetico prezioso. Largo quindi a minestroni, vellutate, paste ripiene e non, cotte nei diversi brodi, al riso, al pane, al mare in pentola, alle erbe aromatiche, alla trippa, ai legumi e ai cereali, alle spezie. Non tutto fa brodo ma tantissimi ingredienti, dai più semplici ai più raffinati, finiscono in zuppa.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

A tavola con brodi e zuppe è un libro pubblicato da Slow Food nella collana Ricettari Slow Food

Acquista il libro A tavola con brodi e zuppe di in offerta; lo trovi online a prezzi scontati su La Feltrinelli.

Ingredienti (per 4 porzioni): 1 litro di brodo di verdure, 100 g di ceci, 150 g di farro, 150 g di porcini, salvia, rosmarino, timo, uno spicchio d'aglio, olio ...

A TAVOLA CON BRODI E ZUPPE

Leggi di più ...