

Brodi, zuppe e minestre PDF

B. Minerdo



Questo è solo un estratto dal libro di Brodi, zuppe e minestre. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: B. Minerdo
ISBN-10: 9788809813625
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 1501 KB

DESCRIZIONE

Storia e tradizioni, tecniche e strumenti, ingredienti e ricette per brodi, zuppe e minestre da ogni regione d'Italia. Tutto fa brodo? In effetti sono molti i cibi che, semplicemente in acqua salata, danno origine a questa componente "primordiale" della cucina: carni, verdure, pesci, crostacei. Ma per preparare un buon brodo occorre scegliere con attenzione gli ingredienti, disporre di utensili adatti e applicare alcuni accorgimenti. Ecco un'ampia rassegna di zuppe, pancotti, creme e passati della tradizione italiana, spiegati nei dettagli con testi e immagini. Dalla collaborazione tra Giunti e Slow Food nasce questa Scuola di Cucina pensata per tutti coloro che vogliono imparare sentendosi garantiti, ma non intimoriti, dall'autorevolezza di un marchio come Slow Food. Lo stile è divulgativo, l'approccio semplice, l'apparato iconografico molto ricco. Gli autori spiegano con testi e immagini step-by-step i gesti e i valori della cucina tradizionale italiana, proponendo moltissime realizzazioni che arrivano da tutto il territorio, integrate da box di approfondimento e arricchite da un nutrito apparato di ricette.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Brodo di carne, pollastre o cappone, minestre e zuppe in brodo di grasso e di magro, le ricette tradizionali

Mon, 08 Oct 2018 07:03:00 GMT brodi zuppe e minestre pdf - Questo sito utilizza i cookie (nostri e di terze parti) per migliorare servizi ed esperienza dei

come preparare zuppe di pesce e di carne, vellutate e minestre di cucina italiana di casa ricette fotografate

BRODI, ZUPPE E MINESTRE

[Leggi di più ...](#)