

Keywords: Pisani Negrini. Il luogo di Aimo e Nadia libro pdf download, Pisani Negrini. Il luogo di Aimo e Nadia scaricare gratis, Pisani Negrini. Il luogo di Aimo e Nadia epub italiano, Pisani Negrini. Il luogo di Aimo e Nadia torrent, Pisani Negrini. Il luogo di Aimo e Nadia leggere online gratis PDF

Pisani Negrini. Il luogo di Aimo e Nadia PDF

Alessandro Negrini



Questo è solo un estratto dal libro di Pisani Negrini. Il luogo di Aimo e Nadia. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Alessandro Negrini

ISBN-10: 9788898675654

Lingua: Italiano

Dimensione del file: 2442 KB

DESCRIZIONE

Il luogo di Aimò e Nadia, guidato oggi da Stefania Moroni, figlia dei fondatori, e dalle esperte mani degli chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani, apre le porte della sua cucina presentando ricette storiche e nuove proposte sempre legate ai prodotti del territorio, alle stagioni e al rispetto della grande cultura enogastronomica italiana. Il volume nasce dalla voglia di Alessandro Negrini e Fabio Pisani di raccontare la storia del ristorante attualizzandola nelle loro proposte, di presentare a colleghi e appassionati le ricette che hanno fatto della cucina di Aimò e Nadia un punto di riferimento nel settore, riportando l'attenzione su ingredienti e cultura locale, su piatti semplici che dei sapori e delle loro combinazioni hanno saputo fare magia. Un vero e proprio menu che prende il via dalle verdure, nella prima sezione, che sanno divenire anche dolci nelle preparazioni Dolci ortaggi (azzardi che si chiamano Raviolo di rabarbaro e Dolce zuppa etrusca), passando poi alla pasta secca negli indimenticabili Spaghettoni al cipollotto, le Fettucelle al ragù di mostarde e pecorino sardo stravecchio, alla pasta fresca di Omaggio a Milano e dei Ravioli di gamberi viola di Sanremo alla Verbena, e ancora il riso con un viaggio tra le più diverse regioni italiane nel Risotto all'olio extravergine d'oliva Nocellara con gamberi viola di Sanremo e origano di Vendicari o il Risotto con "pommarola" e olive Nolche. Il pesce mantenuto crudo ne Giochi di sale (di Mothia) o cotto nella Cozza farcita o negli Scampi con farina di ceci, ed ecco la carne, terreno d'elezione di Fabio Pisani con la Trippa, le versioni del Piccione (petto, coscia e consommé) e il Maialeto croccante. Alla fine arriva il dolce - mai troppo dolce! - Autunno, Pane e Marmellata, la "Michetta" e il mitico Tirami-sud, capolavoro nato dall'incontro tra Nord e Sud. Ogni ricetta è dettagliatamente spiegata nei suoi passaggi fino alla presentazione del piatto e le definite fotografie di Adriano Mauri rendono il volume ancora più prezioso e a misura di professionista. Presentato in versione bilingue, la parte introduttiva prevede il testo sia italiano sia inglese mentre la traduzione della sezione dedicata alle ricette è accorpata in fondo al testo, questo per rendere più fruibile al lettore sia la parte narrativa sia quella propriamente tecnica.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Da Il Luogo di Aimo e Nadia, una pietra miliare della cucina italiana, Negrini e Pisani reinventano il tiramisù e fanno incontrare melanzane e cioccolato.

RISTORANTE Il Luogo di Aimo e Nadia Menù 100-150 EUR s.c. - Carta 90-150 EUR s.c.

Vedi il video 'Alessandro Negrini e Fabio Pisani - Il luogo di Aimo e Nadia'

PISANI NEGRINI. IL LUOGO DI AIMO E NADIA

[Leggi di più ...](#)