La cucina modenese. Storia e ricette PDF Sandro Bellei



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



Autore: Sandro Bellei ISBN-10: 9788899898120 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 2739 KB

DESCRIZIONE

"I tortellini debbono morire in brodo', 'su questa minestra non mettete mai parmigiano reggiano', 'per presentare in tavola degli impeccabili tortellini in brodo usare il semplice accorgimento di preparare una quantità di brodo quasi doppia del consueto; una metà servirà a cuocere i tortellini, l'altra a imbandirli in un brodo perfetto, limpido, non intorbidito dalla cottura della pasta.' Queste espressioni apodittiche fanno capire che in campo gastronomico c'è precisione, convinzione, intolleranza, e che ogni trasgressione provocherebbe scintille. Questo timbro affettuoso, epico, scherzoso, ma mica tanto, Bellei lo fa risuonare naturalmente nel 'cantare' di tanti altri argomenti, dal duo 'mais-castagna' al mitico 'aceto balsamico', brividoso di alchimia, dalle infinite cure per l'ammiccante zampone, alle varie epifanie dello spumeggiante Lambrusco." (Marco Guarnaschelli Gotti)

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

La cucina modenese è una cucina ricca di piatti diventati tradizione in tutto il mondo. Proviamo a conoscere meglio la cucina di Modena e dintorni.

Un tempo capitale del ducato estense e poi lungamente città di provincia, Modena oggi è una città ricchissima e industriosa, esperta di piaceri. Sandro ...

La cucina modenese. Storia e ricette, Libro di Sandro Bellei. Sconto 4% e Spedizione con corriere a solo 1 euro. Acquistalo su libreriauniversitaria.it! Pubblicato da ...

LA CUCINA MODENESE. STORIA E RICETTE

Leggi di più ...