

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.



DOWNLOAD PDF

Autore: Sandro Bellei
ISBN-10: 9788899898120
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 4584 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', brivido di alchimia, dalle infinite cure per l'ammiccante zampone, alle varie epifanie dello spumeggiante Lambrusco." (Marco Guarnaschelli Gotti)

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Le migliori ricette; Mondo vino; ... Conoscete la storia e la ricetta del savor modenese? 22/02/2018. ... La ricetta del savor modenese .

La cucina modenese. Storia e ricette è un libro di Sandro Bellei pubblicato da Tarka nella collana Cucine del territorio: acquista su IBS a 16.62€!

La cucina tipica modenese può vantare numerosissime e varie prelibatezze: alcune sono comuni alla culinaria centro emiliana, altre sono invece

LA CUCINA MODENESE. STORIA E RICETTE

[Leggi di più ...](#)