

## La cucina piacentina. Storia e ricette PDF

Andrea Sinigaglia



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



**DOWNLOAD PDF**

Autore: Andrea Sinigaglia  
ISBN-10: 9788899898274  
Lingua: Italiano  
Dimensione del file: 1900 KB

## DESCRIZIONE

La cucina piacentina è cucina ricca e antica. Sono secoli che a Piacenza si mangiano cose buone, come quel "tortello del Petrarca" offerto al grande poeta nel 1351. Il cardinale Alberoni, alla corte di Spagna, se ne faceva un vanto, e spesso omaggiava i nobili con i prodotti della sua terra di origine. La corte di Maria Luigia porta una ventata di freschezza e i suoi pasticceri fanno conoscere ai piacentini le loro specialità come i chifâr, ancor oggi nella colazione di tanti cittadini. C'è la bomba di riso, dove il giovane piccione della colombaia finiva la sua carriera, i pesci del Po che da "Cattivelli" finiscono in frittiture croccanti, quegli gnocchetti tirati a mano detti pùarèi che, accompagnati ai fagioli, si trasformano in una zuppa energetica, le mezze maniche di frate ripiene che ti conciliano con i tuoi peccati, almeno a tavola. Ci sono i piatti di tante feste che, iniziate con "burtlèina" e salumi, continuate con i tortelli con la coda, la polenta e lo stracotto, finivano in gloria con la torta di fichi di Albarola. Il tutto inaffiato con i generosi vini delle valli piacentine.

## **COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?**

Ricette della cucina piacentina: i pisarei e fasò. I pisarei e fasò sono un piatto tipico della cucina piacentina. Ecco la ricetta per 4 persone

Trova le offerte migliori per 400 RICETTE DELLA CUCINA PIACENTINA ARTOCCHINI su eBay mercato più grande del mondo.

La cucina piacentina è ... in virtù della estrema semplicità dell'esecuzione e del gusto tutto speciale della cucina povera. Le ricette da noi proposte ...

**LA CUCINA PIACENTINA. STORIA E RICETTE**

[Leggi di più ...](#)