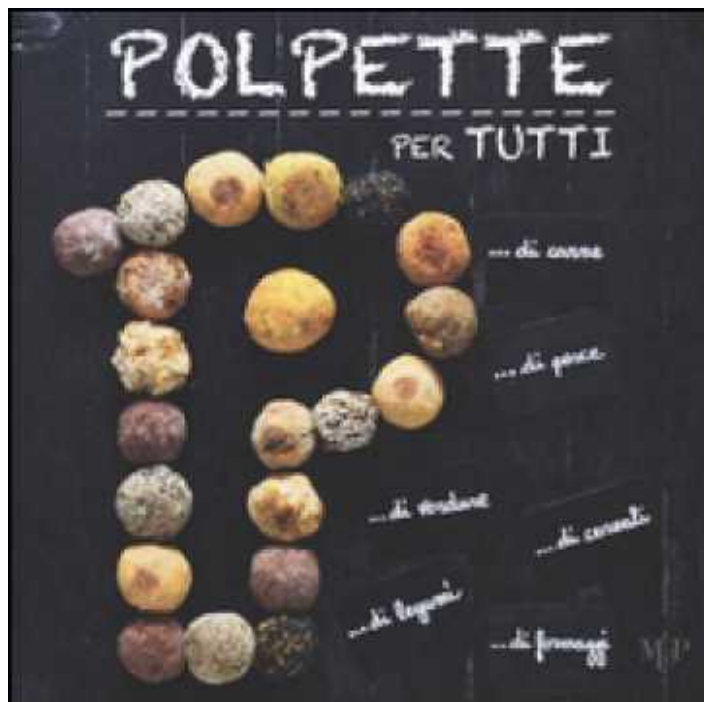


Polpette per tutti PDF

Alice Bergogni



Questo è solo un estratto dal libro di Polpette per tutti. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Alice Bergogni
ISBN-10: 9788878475069
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3430 KB

DESCRIZIONE

"Di origine nobile e al tempo stesso popolari sono le polpette, una denominazione che nel corso dei secoli è stata attribuita a preparazioni gastronomiche molto diverse, pur riferendosi tutte - ma in modo differente - a un pezzo di polpa di carne variamente trattata, e da qui, "polpetta" da "polpa", l'etimologia più probabile. La prima polpetta è nobile e medievale. La palpita, pulpeta, pulpa vitulina o involtino di carne del Maestro Martino da Como (secolo XV) è un bocconcino formato da una fettina di carne, lunga e sottile, variamente condita, arrotolata e arrostita, più simile ai moderni saltimbocca alla romana. Ben diversa è la polpetta popolare che Pellegrino Artusi (secolo XIX) pone tra gli umidi, costituita da carne o lesso tritati, con aggiunta di prosciutto, uova e aromi, formando delle pallottole simili a un uovo, impanate e fritte, passate infine in teglia con salsa.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Piacciono a tutti, vegetariani e non , sono perfette come antipasto, secondo piatto contorno, le polpette vegetariane con 5 gustose varianti per tutti i gusti

Polpette vegetariane e vegan, ecco tante ricette per prepararle in casa con le verdure e i legumi. Cercate delle alternative alle classiche polpette a base di c

Polpetta: Polpette per tutti! - Guarda 585 recensioni imparziali, 353 foto di viaggiatori, e fantastiche offerte per Roma, Italia su TripAdvisor.

POLPETTE PER TUTTI

[Leggi di più ...](#)