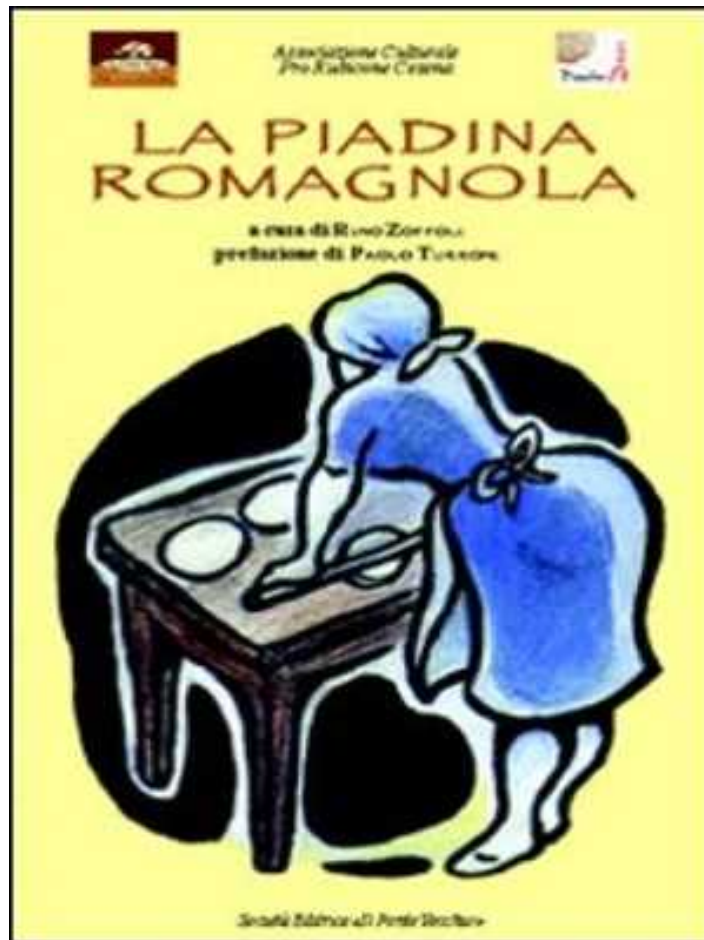


Tags: La piadina romagnola libro pdf download, La piadina romagnola scaricare gratis, La piadina romagnola epub italiano, La piadina romagnola torrent, La piadina romagnola leggere online gratis PDF

La piadina romagnola PDF

R. Zoffoli



Questo è solo un estratto dal libro di La piadina romagnola. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: R. Zoffoli
ISBN-10: 9788865411353
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 2306 KB

DESCRIZIONE

Si legge nel Vocabolario Romagnolo Italiano di Adelmo Masotti, edito da Zanichelli nel 1996: "Piada. E una sottile focaccia di pane azzimo, cotta nel testo rovente, tipica della Romagna. E per i romagnoli essa è assunta a simbolo della Famiglia, della propria Terra e della vita sociale che la comunità vi ha posto in essere. La sua fragranza diffonde allegria e sentimenti di amicizia e di amore". E messa così siamo già a un livello superiore: da semplice focaccia di origine contadina, mai modificata nei secoli perché la piadina non ha subito nessuna evoluzione, con cui mangiare le "restanze" del giorno e quel poco mangiare che si poteva avere, alla trascendenza pura. In maiuscolo Romagna, Terra e Famiglia, a chiarirci il valore spirituale della cucina come luogo fisico, in cui si preparano i piatti che vanno a riempire di anima la casa. Le radici di un luogo, le contraddizioni della società e l'anima delle sue genti. Un percorso enogastronomico di questi ominidi (marinai da bagnasciuga e montanari d'Appennino) attraverso questo disco di pane.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

La piadina Romagnola "classica " Ingredienti - 1 Kg. di farina tipo "0" - 150 gr. di strutto - Un pizzico di sale - Acqua o latte quanto basta (con il ...

La piadina romagnola può essere farcita in tanti modi diversi. Uno dei ripieni tradizionali è con prosciutto crudo e mozzarella, ma anche la farcitura vegetariana ...

La piadina romagnola è una delle più famose specialità romagnole, si tratta di una sfoglia sottile fatta di farina, strutto (o olio di oliva), sale e acqua

LA PIADINA ROMAGNOLA

[Leggi di più ...](#)