La cucina di mare dell'Emilia Romagna PDF

Paola Balducchi



Questo è solo un estratto dal libro di La cucina di mare dell'Emilia Romagna. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Paola Balducchi ISBN-10: 9788854181397 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 4747 KB

DESCRIZIONE

Grazie alla sua posizione geografica e alla presenza di una costa lunga 110 chilometri, che da Comacchio arriva fino a Cervia, l'Emilia Romagna si affaccia su un tratto di mare Adriatico molto pescoso e particolarmente ricco di pesce azzurro. Varie e fantasiose sono quindi le ricette che valorizzano questo tipo di pesce, molto diffuso sia in virtù delle sue eccellenti proprietà nutrizionali sia per il suo basso costo. La cucina di mare emiliana e romagnola accorda poi un grande risalto alle particolarissime varietà locali, dai bianchetti fino all'anguilla, regina delle acque che bagnano le valli di Comacchio. Il libro di Paola Baducchi raccoglie ricette di mare antiche e moderne, per dar vita a una rappresentazione completa e variegata del panorama gastronomico costiero della regione, caratterizzato da piatti eccellenti sul piano organolettico e nutrizionale.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

La Cucina Di Mare Dell'emilia Romagna è un libro di Balducchi Paola edito da Newton Compton a giugno 2008 - EAN 9788854108738: puoi acquistarlo sul sito HOEPLI.it ...

Cucina e ricette dell'Emilia Romagna. ... risotto ai frutti di mare, la rustida ossia il pesce azzurro cotto sulla graticola, spaghetti alle poverazze, ...

La cucina di mare dell'Emilia Romagna, Libro di Paola Balducchi. Sconto 6% e Spedizione con corriere a solo 1 euro. Acquistalo su libreriauniversitaria.it!

LA CUCINA DI MARE DELL'EMILIA ROMAGNA

Leggi di più ...