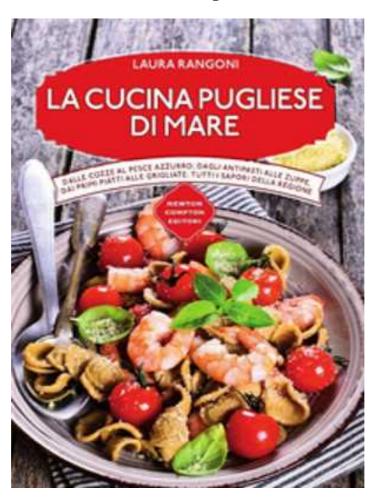
### La cucina pugliese di mare PDF

## Laura Rangoni



Questo è solo un estratto dal libro di La cucina pugliese di mare. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Laura Rangoni ISBN-10: 9788854181380 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 1206 KB

#### **DESCRIZIONE**

La Puglia è una delle regioni italiane nelle quali si consuma più pesce, soprattutto pesce azzurro e crostacei. Le cozze del golfo di Taranto, in particolare, sono famose in tutto il mondo, tanto che vengono servite anche nei migliori ristoranti di Tokyo e New York. Non stupisce quindi che la fantasia popolare abbia creato moltissime ricette tipiche che vedono questi molluschi protagonisti assoluti. Il pesce azzurro, pescato in abbondanza, è cucinato per lo più in modo semplice e gustoso e viene spesso accompagnato con verdure di stagione, secondo la tradizione che da sempre caratterizza la cucina pugliese: offrire piatti diversi a seconda delle stagioni, con prodotti freschi consumati nel momento della loro effettiva maturazione. Il tutto condito con olio d'oliva di qualità eccezionale e accompagnato da vini di pregio che si sposano perfettamente con i sapori locali.

## COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

La cucina pugliese di mare è un libro di Laura Rangoni pubblicato da Newton Compton nella collana Cucina di mare: acquista su IBS a 4.16€!

Le ricette della tradizione gastronomica salentina e pugliese. Un viaggio nella storia del Salento e del suo territorio attraverso la cucina e i ... Cozze di mare ...

Considerando però anche il frequente ed abbondante ricorso all'uso delle verdure nella cucina pugliese, ... Alla scoperta dei piatti di mare La pepata di ...

# LA CUCINA PUGLIESE DI MARE

Leggi di più ...