

Olio: crudo e cotto PDF

Giuseppe Capano



Questo è solo un estratto dal libro di Olio: crudo e cotto. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Giuseppe Capano
ISBN-10: 9788848127578
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 1896 KB

DESCRIZIONE

Siamo grandi consumatori di olio, ma non sempre lo conosciamo bene. Così finiamo per usarne quantità esagerate, quando ne basta poco per avere un buon effetto condente; o ci convinciamo a torto che l'extravergine vada usato solo a crudo nell'insalata, mentre per cucinare usiamo oli di scarso pregio. Questo libro è un contributo a una maggiore conoscenza dell'olio, o meglio dei tanti extravergine che si producono in Italia, passando così in rassegna le produzioni DOP e IGP, ma anche i monovarietali. Scoprirete così come scegliere l'olio più "giusto" in cucina: non tutti gli oli, infatti, sono adatti a tutti i piatti. Il lettore trova in queste pagine una sorta di mappa degli abbinamenti migliori tra olio e cibo, illustrata dal rapporto tra piatti e oli dello stesso territorio. Le ricette presenti nel libro rappresentano infine un esempio concreto di scelta degli oli più adatti per ogni singola preparazione, dall'antipasto al dolce.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Vendita on line olio di lino cotto per la finitura di legni da interni e da esterni

Soprattutto dell'olio di palma, si è parlato molto. I grassi e gli olii possono essere molto buoni o molto cattivi. Facciamo chiarezza in entrambi i lati del campo ...

Il Crudo e Il Cotto. HOME; Chi Sono. Biografia; Eventi; Televisione; Stampa; Radio; Contatti; Guide e Tutorial. Tutto Guide Video Guide. Pezzatura e Pirlatura del ...

OLIO: CRUDO E COTTO

[Leggi di più ...](#)