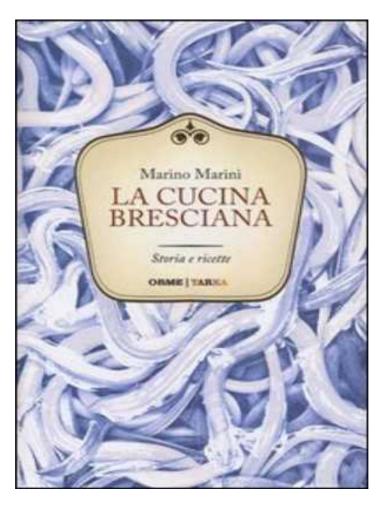
La cucina bresciana. Storia e ricette PDF

Marino Marini



Questo è solo un estratto dal libro di La cucina bresciana. Storia e ricette. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Marino Marini ISBN-10: 9788867100385 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 4634 KB

DESCRIZIONE

"Una cultura gastronomica ricca e articolata che vanta antipasti come il capriolo sott'olio, il carpione alla salsa di sardine, i peperoni al formaggio, primi piatti come la zuppa di rosolaccio, il risotto con le fave, i casoncelli di magro, i ravioli di Breno..., secondi come l'anguilla all'iseana, il coregone gratinato con le melanzane, il "cuz" di pecora... Un mondo di sapori antichi e attuali, un tesoro di cultura gastronomica di cui Marini ci spiega anche la storia." (Marco Guarnaschelli Gotti)

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

La La cucina bresciana. Storia e ricette è un libro di Marini Marino , pubblicato da Tarka nella collana Universolocale e nella sezione ad un prezzo di ...

cucina tradizionale: tutte le news, le storie e le ricette di La Cucina Italiana

Questo Pin è stato scoperto da Veronica Sardi. Scopri (e salva) i tuoi Pin su Pinterest.

LA CUCINA BRESCIANA. STORIA E RICETTE

Leggi di più ...