

## Riso e cereali PDF

**B. Minerdo**



*Questo è solo un estratto dal libro di Riso e cereali. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.*



Autore: B. Minerdo  
ISBN-10: 9788809828094  
Lingua: Italiano  
Dimensione del file: 2313 KB

## **DESCRIZIONE**

Storia e tradizioni, tecniche e strumenti, ingredienti e ricette per riso e altri cereali da ogni regione d'Italia. Il riso in tutte le sue varietà: Originario, Vialone Nano, Ribe, Carnaroli, per citarne alcune. Gli esperti di Scuola di Cucina Slow Food ne descrivono le caratteristiche e le qualità e vi insegnano come cucinarlo al meglio, sempre nel rispetto della tradizione regionale italiana: la bomba di riso, il sartù, gli arancini e soprattutto il risotto. Non mancano indicazioni gastronomiche su farro, orzo, avena, segale e altri cereali meno comuni, come grano saraceno, miglio e quinoa. Dalla collaborazione tra Giunti e Slow Food nasce questa Scuola di Cucina pensata per tutti coloro che vogliono imparare sentendosi garantiti, non intimoriti, dall'autorevolezza di un marchio come Slow Food e dai suoi autori. Con uno stile divulgativo e grazie a un apparato iconografico molto ricco, vengono spiegati con testi e immagini, passo dopo passo, i gesti e i valori della cucina tradizionale italiana, proponendo moltissime realizzazioni che arrivano da tutto il territorio, integrate da box di approfondimento e arricchite da un nutrito apparato di ricette.

## **COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?**

Nel riso, più povero in protidi di altri cereali (il grano duro ne contiene il 15%, il riso brillato comunemente usato in occidente ne è poverissimo), ...

Società cooperativa sociale FARE IL MAPPAMONDO sede legale via Rovigo, 25 PADOVA - Italy C.F. e P.IVA 02923540278 nr. iscrizione al REA PD-410805 CCIAA - PADOVA

Selezione di 3 Cereali: Riso Integrale, Mais e Grano Saraceno. Fonte di fosforo prezioso per il nostro benessere, il mix ideale per uno snack vegano, leggero e gustoso.

## **RISO E CEREALI**

[Leggi di più ...](#)