

Brodi, zuppe e minestre PDF

B. Minerdo



Questo è solo un estratto dal libro di Brodi, zuppe e minestre. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: B. Minerdo
ISBN-10: 9788809813625
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 4266 KB

DESCRIZIONE

Storia e tradizioni, tecniche e strumenti, ingredienti e ricette per brodi, zuppe e minestre da ogni regione d'Italia. Tutto fa brodo? In effetti sono molti i cibi che, semplicemente in acqua salata, danno origine a questa componente "primordiale" della cucina: carni, verdure, pesci, crostacei. Ma per preparare un buon brodo occorre scegliere con attenzione gli ingredienti, disporre di utensili adatti e applicare alcuni accorgimenti. Ecco un'ampia rassegna di zuppe, pancotti, creme e passati della tradizione italiana, spiegati nei dettagli con testi e immagini. Dalla collaborazione tra Giunti e Slow Food nasce questa Scuola di Cucina pensata per tutti coloro che vogliono imparare sentendosi garantiti, ma non intimoriti, dall'autorevolezza di un marchio come Slow Food. Lo stile è divulgativo, l'approccio semplice, l'apparato iconografico molto ricco. Gli autori spiegano con testi e immagini step-by-step 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?

Brodi, zuppe e minestre è un libro a cura di B. Minerdo , G. Venturini pubblicato da Slow Food nella collana Scuola di cucina Slow Food: acquista su IBS a 8.42€!

Brodo di carne, pollastre o cappone, minestre e zuppe in brodo di grasso e di magro, le ricette tradizionali

Minestra con brodo vegetale, Ricette minestre e zuppe veloci, Minestra, Ricetta minestra, Zuppa, Minestrone, Minestra di patate, Ricetta semplice e veloce,

BRODI, ZUPPE E MINESTRE

[Leggi di più ...](#)