

Scuola facile di pesce PDF

Luca G. Pappalardo



Questo è solo un estratto dal libro di Scuola facile di pesce. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Luca G. Pappalardo
ISBN-10: 9788854155992
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3745 KB

DESCRIZIONE

Quante volte sentiamo dire che il pesce è difficile da cucinare, che ha un cattivo odore, che è complicato da pulire e che costa troppo? Questo libro nasce proprio con l'intenzione di sfatare tali luoghi comuni: dalla scelta sul bancone di una pescheria alla presentazione finale, con i trucchi dello chef Luca Pappalardo servire il pesce migliore al minor prezzo - e soprattutto valorizzarlo grazie a ricette semplici e gustose - sarà facilissimo. Seguendo i suoi consigli, diventerete così maghi della sfilettatura, campioni di fumetto, maestri di bisque. Dal pesce azzurro a quello bianco, fino a molluschi e crostacei, l'autore ci offre più di 200 ricette spaziando tra primi, secondi e antipasti, e creando abbinamenti originali con verdure, salse, semi e contorni.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Scopri insieme agli chef di La Scuola de La Cucina Italiana ricette sfiziose a base di pesce, da preparare in estate per stupire i tuoi ospiti

Ricette secondi piatti di pesce: leggi consigli, ingredienti, tempi e modalità di preparazione delle nostre gustosissime ricette di secondi piatti di pesce facili ...

Cerchi un'idea facile e veloce per preparare antipasti sfiziosi per i tuoi ospiti? Perché non scegliere quelli di pesce con Sale&Pepe?

SCUOLA FACILE DI PESCE

[Leggi di più ...](#)