

## Ode al baccalà PDF

**Giovanni De Biasio**



*Questo è solo un estratto dal libro di Ode al baccalà. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.*



Autore: Giovanni De Biasio  
ISBN-10: 9788867532162  
Lingua: Italiano  
Dimensione del file: 2382 KB

## DESCRIZIONE

Quando pensiamo al baccalà, i dubbi su come metterlo a bagno e per quanto tempo, sulla consistenza, su come conservarlo fioriscono come margherite in un prato a primavera... Ci sembra che richieda operazioni lunghe e complicate prima di arrivare nel piatto! Capita però che, al mercato o in pescheria, si trovino dei bei filetti di baccalà già ammolati e dissalati e allora la voglia di comprarli ha la meglio, anche se poi il rischio di cucinarli sempre allo stesso modo fa capolino dal subconscio, dove risiedono le nostre insicurezze culinarie. Sarebbe un vero peccato sminuire questo ingrediente con ricette che non lo valorizzano, perché il baccalà è un alimento con eccellenti proprietà nutrizionali e si presta a essere preparato in mille modi. Con il suo sapore pronunciato e quella consistenza così particolare, si abbina perfettamente a ingredienti mediterranei quali l'olio extravergine d'oliva, i peperoni, le cipolle, i pomodori, le erbe aromatiche, le olive... Quindi perché non provare a cucinarlo in modo un po' diverso? In questo libro, oltre ad alcune ricette di taglio tradizionale, solo un poco rivisitate, ne troverete altre meno usuali ma molto appetitose e chissà che non servano da stimolo per inventarne delle altre...

**COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?**

Ode al baccalà. Da Pastella al Pigneto una serata intera dedicata al baccalà che verrà presentato in tantissime sfaccettature. Una cena da 4 portate ...

Acquista il libro Ode al baccalà di Giovanni De Biasio in offerta; lo trovi online a prezzi scontati su La Feltrinelli.

Ode al baccalà. Immagina l'Artico, il freddo secco e intenso, la luce abbagliante che mette a nudo i colori, l'odore pungente di pesce, le acque maestose del ...

## ODE AL BACCALÀ

[Leggi di più ...](#)