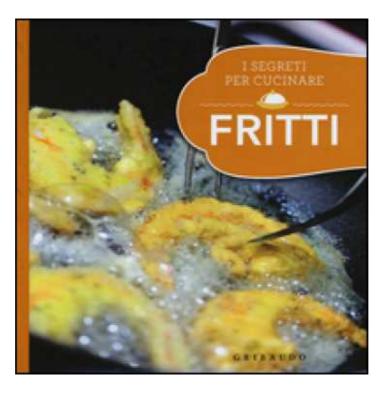
Fritti. I segreti per cucinare PDF

none



Questo è solo un estratto dal libro di Fritti. I segreti per cucinare. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: none ISBN-10: 9788858010228 Lingua: Italiano Dimensione del file: 2722 KB

DESCRIZIONE

Olio di oliva o di semi? Friggitrice o padella? Pastella o panatura? I fritti sono sempre appetitosi e invitanti, ma bisogna conoscere i segreti per cucinarli al meglio e ottenere sempre ottimi risultati. Arancini di riso, crocchette di pollo aromatiche, frittelle di fiori di zucca, gnocco fritto, frittelle di mele, krapfen, cremini fritti: dal salato al dolce, trucchi e segreti per realizzare ricette perfette!

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Tutti i trucchi per preparare in casa le patatine fritte. La preparazione non è immediata ma il risultato vi sorprenderà! http://www.my-personaltrainer ...

Calamari, gamberetti, alici: comunque la si faccia, la frittura di pesce piace a tutti; vi sono però dei segreti per renderla leggera e saporita.

Il fritto è un piatto da consumare con parsimonia, ma quelle poche volte, che sia fatto a regola d'arte! Ecco alcuni suggerimenti per ottenere un fritto croccante ...

FRITTI. I SEGRETI PER CUCINARE

Leggi di più ...