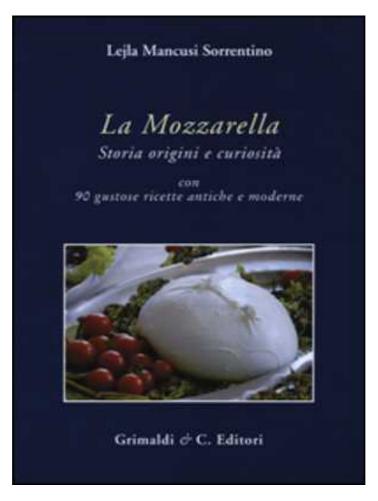
La mozzarella. Storia origini e curiosità PDF Lejla Mancusi Sorrentino



Questo è solo un estratto dal libro di La mozzarella. Storia origini e curiosità. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Lejla Mancusi Sorrentino ISBN-10: 9788898199334 Lingua: Italiano Dimensione del file: 4797 KB

DESCRIZIONE

L'invenzione della vera mozzarella è avvenuta in Campania grazie alla presenza dei bufali un tempo allevati nelle zone paludose dei dintorni di Caserta, Salerno e Napoli. In pratica i bufalari trattarono il latte di bufala con la tecnica dei formaggi a pasta filata usata già da molti secoli per il latte bovino. La prima citazione è nella Naturalis Historia di Plinio che menziona il laudatissimum caseum del Campo Cedicio, località individuata nell'attuale Terra dei Mazzoni. Sin dai primi ricettari di area italiana del '300 e del '400 è documentato che provatura, provola e mozzarella comparivano sulle tavole di personaggi d'alto rango, ma un significativo incremento si ebbe alla fine del Settecento con la realizzazione della Reale Tenuta di Carditello voluta dai Borbone. Attualmente la mozzarella, che fa parte a pieno titolo della Dieta Mediterranea, entra sempre più spesso nella nostra alimentazione quotidiana in quanto rappresenta una valida alternativa alla carne e al pesce per il suo alto contenuto di proteine e di sali minerali tra cui il calcio. Questo nuovo volume di Lajla Mancusi Sorrentino, pur avendo come obiettivo principale di raccontare origini, storia e proprietà di questo formaggio, presenta anche da un ricettario di facile e pratica consultazione per realizzare oltre 90 pietanze a base di mozzarella, tra primi e secondi piatti, pizze, insalate e fritture.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Compra La mozzarella. Storia origini e curiosità. SPEDIZIONE GRATUITA su ordini idonei

5 curiosità sulla mozzarella che non ... La storia della mozzarella in ... La forma originaria della mozzarella in carrozza è un tributo alla sua origine ...

Mozzarella storia - Latte vaccino italiano, applicazione del latto-innesto, giusta consistenza e lacrima di siero: eccolo, il vero fior di latte

LA MOZZARELLA. STORIA ORIGINI E CURIOSITÀ

Leggi di più ...