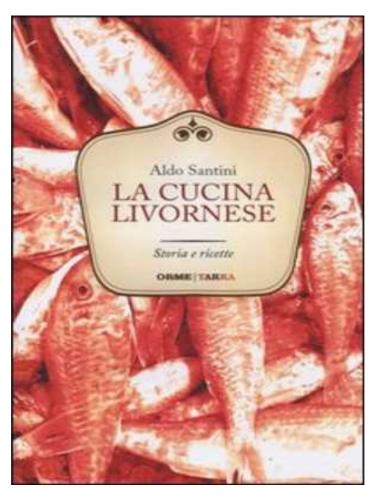
La cucina livornese. Storia e ricette PDF Aldo Santini



Questo è solo un estratto dal libro di La cucina livornese. Storia e ricette. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Aldo Santini ISBN-10: 9788867100392 Lingua: Italiano Dimensione del file: 4575 KB

DESCRIZIONE

"L'uomo è ciò che mangia". Con questa espressione un po' goffa, credo si volesse dire che la cucina riflette tutti i dati culturali e materiali concorrenti a formare 'l'uomo' di un'area determinata: ed ecco la cucina livornese descritta da Santini, una cucina potente e varia la cui bandiera è una zuppa di pesce dal nome turco, le cui famose triglie sono un'invenzione ebraica, nella quale il pomodoro si installa prima che a Napoli, che ha il cuscus col suo vanto di deserto ma anche il bordatino, minestra di farina gialla, verdura e fagioli che si raccorda con le tante risposte simili alla fame tradizionale dell'Appennino Toscano." (Marco Guarnaschelli Gotti)

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Il cacciucco alla livornese è una specialità della cucina toscana di mare e consiste in una ricca zuppa di pesce con pomodoro e si serve con pane tostate.

La cucina livornese. Storia e ricette è un libro di Santini Aldo pubblicato da Tarka nella collana Cucine del territorio, con argomento Cucina livornese - ISBN ...

Il cacciucco, tipico piatto della cucina livornese, è una delle più celebri varianti delle zuppe di pesce regionali: chi l'assaggia ne rimane rapito

LA CUCINA LIVORNESE. STORIA E RICETTE

Leggi di più ...