

Ti Cucino In Mezz'ora Ricette Facili, Veloci, Sane E Buone

Vorrei cucinare per Barry Sears. Proprio io, che quando mi avvicinno ai fornelli, parliamoci chiaro, si accendono tutti in coro per farmi festa, tanto sentono la mancanza di qualcuno in casa che cucini. Vorrei cucinare per Barry Sears (o meglio mi piacerebbe cucinare per lui) 65 ricette inventate, copiate, prese qua e là: ma tutte realizzate da me e fatte con amore. Con qualche chicca che lo stupirà senz'altro. Io... che la Zona mi ha cambiato la vita. Valeria Airoidi, brianzola doc, è passata dall'edilizia (di famiglia) al giornalismo attraverso le passioni che coltiva da sempre: lo sport e la dieta Zona. Per quest'ultima cura una rubrica di successo su Sanihelp, il portale italiano di salute e benessere più cliccato del momento. Fra i sogni nel cassetto: concludere con soddisfazione e divertimento un triathlon olimpico, il suo sport prediletto.

La cottura in ghisa sta facendo un ritorno serio alla fine. Il ghisa è sempre conosciuto per avere riscaldamento facile, ottimale e così versatile è possibile utilizzarlo su una griglia, lanciarlo in forno o addirittura usarlo in una fiamma aperta. Eppure pochissime persone lo usavano. Alcune persone pretendono di essere stati consegnati apparecchi di cucina di ghisa con più di 150 anni. È fantastico. Forse un gruppo di nonni si riunirono e decisero che era giunto il momento di rilanciare la cottura in ghisa dalla morte lenta che stava vivendo. Quelli che sanno e si preoccupano, vogliono solo mangiare ottimi piatti di gran gusto. Cosa ha di così bello la cottura in ghisa? Per cominciare, c'è la sensazione nostalgica che ti entra al cucinare con loro se la tua famiglia o i tuoi nonni li utilizzavano molto quando eri ragazzo. L'aroma è proprio meglio in ghisa e sembra rilasciare il suo gusto unico. In qualche modo cattura gli aromi di molti deliziosi pasti diversi e lo fonde con tutto quello che stai cucinando. Pulire ghisa non è così difficile come ti è stato portato a credere. Basta pulirlo mentre è ancora caldo invece di aspettare fino a quando tutto il cibo e' già' stato cotto. Non si desidera utilizzare sapone e si può utilizzare solo acqua calda. Ora, se solo amate cucinare e subito dopo immergere le teglie in acqua, il ghisa non sarà il vostro amico.

La cucina siciliana, come quella mediterranea in generale, è la cucina del Sole, densa di aromi e di colori, forte e generosa, intelligente e piena di quella inventiva che consente, con un po' di basilico appena, di ammannire un piatto da re. È una cucina ricca di storia che ha valorizzato e sintetizzato l'apporto e le esperienze dei tanti popoli (dai Greci agli Arabi, ai Normanni, agli Spagnoli) che in Sicilia hanno esercitato il loro dominio, lasciandovi la ricchezza delle loro scoperte, anche quelle, dunque, della buona tavola. La cucina siciliana, agricola e marinara insieme, non ha confini: figura anche in celebri ritrovi e ristoranti di Paesi lontani, dove viene proposta con grande nobiltà e allegria da siciliani trasferiti o da oriundi, e dove i gourmet di tutto il mondo ne apprezzano aromi e gusto. Con questo volume, la cucina del sole potrà entrare in tutte le case.

Nella terra dei sogni proibiti

Manuale di cucina sentimentale

Perdi subito peso e ti allungi la vita

Segreti e ricette degli alimenti fermentati per la nostra salute - Kefir, kombucha, kimchi, verdure, pasta madre, farine di cereali germogliati

Storia e ricette

I nonni in cucina. Repertorio di 150 ricette

Utili alla digestione, indispensabili per la salute dell’intestino e ottimi per rafforzare le difese immunitarie, i fermenti contenuti negli alimenti probiotici fanno bene a tutto il corpo. Sono ricchi di enzimi, aiutano ad assorbire le sostanze nutritive, stimolano la produzione di anticorpi e sono indispensabili per la salute della flora batterica. Kefir, kombucha, kimchi, pane con pasta madre, verdure lattofermentate, farine di cereali germogliati sono alternative deliziose, sane e naturali ai più industriali yogurt con probiotici, costosi e pieni di zuccheri o aromi artificiali. Integrare gli alimenti fermentati nella propria dieta è facile, salutare e gustoso. La loro versatilità consente di portare più varietà in tavola, per la felicità di tutti. Probiotici naturali in cucina insegna come preparare in modo semplice e divertente questi piccoli tesori colmi di benefici batteri, vitamine e minerali, coi quali si può preparare di tutto, da cocktail e bevande salutari a fantasiose proposte per una colazione sana e ricca di gusto, fino a piatti che susciteranno l’ammirazione dei tuoi commensali. Tramezzini alle verdure fermentate, gelato al kefir, variopinte zuppe, waffle con pasta madre, fragranti pagnotte ai semi e dessert senza sensi di colpa... da lasciarsi i baffi!

«Chiunque sia rimasto un po’ bambino non può che amarli: i cattivi, come i bambini, si sentono al centro del mondo e non lo temono. La parola “impossibile” esula dal loro vocabolario. Sono temibili e spietati, bugiardi e ciarlatani, avidi e inconsolabili. Sono imprevedibili. Magnetici. Creativi. Sanno che c’è qualcosa da fare, subito e a ogni costo. Non ci pensano due volte. Si deve rubare il tesoro? Uccidere il re? Distruggere il piano? E che ci vuole?». Così scrive Pierdomenico Baccalario sulla Repubblica. Certo è meglio non incontrarli nella vita reale i cattivi, ma incontrarli nelle pagine di un libro può essere invece appassionante. La protagonista di questo romanzo della Bronsky è così. Crede sempre di agire per il meglio degli altri, e delle altre, figlia e nipote. E invece le strumentalizza, le manipola, non si ferma davanti a nessuna nefandezza. Mette la propria smisurata energia al servizio solo di se stessa e del suo interesse.

In una Londra autunnale, due tragici eventi concatenati imprimono una svolta improvvisa e radicale all’esistenza di Maryam Nazar, iraniana di nascita: la morte della sorella a Teheran e la dolorosa interruzione della gravidanza della figlia Sara aprono uno squarcio nell’apparente tranquillità della sua vita e del suo matrimonio. Rimezzata in gioventù dalla famiglia d’origine per un peccato non commesso, la donna decide di tornare nella terra che è stata costretta ad abbandonare per affrontare i fantasmi del passato e cercare così di ricomporre una trama le cui lacerazioni non possono essere rimarginate dalle premure dell’ignaro marito inglese. Sarà il piccolo paese in cui è cresciuta, incastonato fra i paesaggi montani che Maryam ha conservato, immutati, nella memoria, lo scenario del riavvicinamento alla figlia. Nel tentativo di riannodare i vincoli delle loro vite, di svelare le radici di tanta inquietudine e di riconciliare due culture profondamente diverse, Sara segue la madre in Iran e scopre quale terribile prezzo Maryam ha dovuto pagare per la libertà. In un rincorrersi di colori, profumi di spezie e giochi di luce, La cucina color zafferano è un romanzo intenso e poetico, una storia di ritorni che segna implicitamente il rifiuto dell’integrazione nella società occidentale, in nome di valori non dimenticati e di un amore che ha resistito al tempo.

La cucina ferrarese

Storia semisevy di vita, di cucina

Manuale pratico per le famiglie

Corriere dei piccoli supplemento illustrato del Corriere della sera

Guida alla cucina Cinese

L'odore del blu

"La cucina non è un gioco: è fatica, impegno e ovviamente una grande passione. Puoi passare giornate a provare nuovi abbinamenti, a crearli, devi dedicarci tanto tempo, ma quando fai qualcosa che ti piace, allora fai il lavoro più bello del mondo. Una volta imparate le tecniche base e gli ingredienti fondamentali, il gioco è fatto! Il miglior ristorante diventa casa tua." - Simone Rugliati
Vuoi stupire i tuoi ospiti cucinando per loro un delizioso manicaretto cinese o vuoi preparare per te dei gustosi involtini primavera? In questa guida trovi 300 ricette spiegate nel dettaglio e facili da ritare della più famosa cucina al mondo. Completa, semplice e dettagliata guida a tutte le possibili e immaginabili ricette della cucina cinese. Le ricette sono divise per argomenti:
- Ingredienti da usare
- Condimenti speciali - Salse - Antipasti - Zuppe e Minestre - Pasta: Pasta ripiena e RavioLi - Riso - Pesce - Carne - Uova - Verdure - Dolci Inoltre spiega in dettaglio:
- Come preparare il cibo
- Predisporre e servire i piatti
- Cosa bere
- Come usare le bacchette
Non ti resta che mettervi al fornelli e... Buon Appetito!
Per chi vuole entrare in un rapporto non solo culturale ma anche tattile, emozionale, carnale con la grande cucina di Firenze. Un viaggio nella memoria in 225 splendide ricette, le loro storia, le diverse versioni che alcuni celebri ristoranti hanno introdotto. Ci sono i piatti dimenticati come la "carabaccia" e la squisita elaborazione dell'antico cibreo fatta da Annie Feolde, dell'Enoteca Pinchiorri, la "pappa al pomodoro" dell'"Antico Fattore", ci sono le idiosincrasie di Emilio Cecchi e le curiosità dell'alcova di Caterina de' Medici...

Vorrei cucinare per Barry Sears

Cucina senza grassi

Cucina teorico-pratica

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene

La cucina piacentina

Ricettario Di Cucina Mediterranea Per Principianti

Cosa possono avere in comune una foodblogger imprigionata nel corpo di un avvocato (Cecilia, una crema di prezzemolo biologico), una giornalista di moda sovrappeso con l'ossessione della dieta (Agata, un hamburger con maionese light e patatine fritte) e una bio-donna integralista del km zero (Tessa, una carbonara indesa tra uovo intero o solo tuorlo)? Niente, se non la loro amicizia e la passione per la cucina e per lo star'sene a casa il venerdì sera stordendosi di chiacchiere.

Se la matrice dell'universo conosciuto fosse il jazz, e ogni pianeta fosse mosso da una particolare melodia, la Terra danzerebbe sulle note di "Kind of Blue" di Miles Davis, poiché è la malinconia il sentimento preponderante tra i suoi abitanti, sempre in cerca di qualcosa, ossessionati da un ricordo, un odore, un suono. Sulla base di questa originale cosmogonia, in una Napoli underground, ricca di suggestioni e sollecitazioni rivoluzionarie, si dipanano le storie di Nora e dei suoi amici, a metà strada tra l'adolescenza e l'età adulta, alle prese con quel labirinto di pensieri, emozioni e dubbi che costituisce l'esistenza umana. Un romanzo di formazione corale che ritrae una generazione di sognatori e ribelli, appassionati e fragili al tempo stesso. "Blue" ha il ritmo del rock e il pathos del soul: i protagonisti si perdono, si tradiscono, si lasciano per ritrovarsi infine sulla strada che, inevitabilmente, conduce all'Amore. Stefano è un trentenne, fotografo, di Roma. La sua vita non è diversa da tante altre vite di ragazzi giovani che hanno dovuto affrontare la crisi di valori tipici dei disimpegnati anni 80 e il relativo senso di vuoto da essa prodotto. Innamorato di Monica, la conosce da giovane mentre cerca di farsi spazio nel mondo del lavoro, ma non riesce ad amare se stesso. In dei momenti, senza che nessuno lo sappia, pensa anche di farla finita e per non recarle un trauma finisce così per fuggire da lei e imporsi di dimenticarla per circa una decina di anni. Ma la sua storia è solo afflinito.

Mari

Cucina teorica-pratica cumulativamente [sic] col suo corrispondente riposto ... Con la pratica di scalcare, e come servirsi dei pranzi e cene ... Finalmente quattro settimane secondo le stagioni della vera cucina casareccia in dialetto napoletano ... Settima ediz. migliorata del tutto, etc. [With a folding plate.]

LA CUCINA DEL SOLE

Puglia - La grande cucina regionale italiana

Uno Spirito Guida, una Tigre Fantasma e una mamma un po' impegnativat

Appunti di Mare e di Cucina

Le pagine di questo diario, dal ritmo narrativo sincopato, scarno, tagliente e vibrante, richiamano inevitabilmente le storie di mare di Hemingway e di Melville e, pur non essendoci nessuna balena da inseguire, sono pervase dall'intensità della forza della natura e dei suoi elementi.
Sulle motivazioni fondanti del libro ci pare adeguato quanto scrive l'Autore in una sorta di epigrafe esistenziale:
"Non so se qualcuno potrà capire il messaggio che cerco di trasmettere, ma solo chi ama ed ha vissuto il mare come noi potrà comprendere" ...

Le mie ricette sono semplici e alla portata di tutti. Vengo da una piccola famiglia dove ci si assicura sempre di mangiare un ottimo dolce. Se cerchi qualcosa di diverso, qualcosa che soddisfi le tue voglie, leggi queste squisite ricette che ti faranno venire l'acquolina in bocca. Potrai comunque trovare classiche cheesecake da perdere la testa e incredibili biscotti al cioccolato, i Tuoi Problemi Svaniranno => SEMPLICI RICETTE, PASSO PER PASSO! C'è qualcosa di speciale riguardo i dessert - sono più eleganti e salutari della maggior parte dei dolci e sono semplicemente incredibili. Quello che è ancora meglio è preparare dolci fatti in casa, perfetti anche per il cuoco con meno esperienze! Alcune delle caratteristiche chiave di questo libro •Nessun aggeggio sofisticato necessario •Ingredienti facili da reperire •Istruzioni semplici, niente di complicato o frustrante! •Deliziose ricette. Ora che sai di più su questo libro e sul perché fa per te non dimenticare di risalire e cliccare il pulsante Compra così puoi iniziare subito a gustare queste splendide ricette!

La cucina piacentina è cucina ricca e antica. Sono secoli che a Piacenza si mangiano cose buone, come quel "tortello del Petrarca" offerto al grande poeta nel 1351. Il cardinale Alberoni, alla corte di Spagna, se ne faceva un vanto, e spesso omaggiava i nobili con i prodotti della sua terra di origine. La corte di Maria Luigia porta una ventata di freschezza e i suoi pasticceri fanno conoscere ai piacentini le loro specialità come il chifur, ancor oggi nella colazione di tanti cittadini. C'è la bomba di riso, dove il giovane piccione della colombaia finiva la sua carriera, i pesci del Po che da "Cattivelli" finiscono in fritture croccanti, quegli gnocchetti tirati a mano detti piarè che, accompagnati ai fagioli, si trasformano in una zuppa energetica, le mezze maniche di frate ripiene che ti conciliano con i tuoi peccati, almeno a tavola. Ci sono i piatti di tante feste che, iniziate con "burtlèina" e salumi, continuate con i tortelli con la coda, la polenta e lo stracotto, finivano in gloria con la torta di fichi di Albarola. Il tutto innaffiato con i generosi vini delle valli piacentine.

Quo Magnis? Il dubbio atletico che assale in cucina. Un viaggio tra cibo e vita quotidiana per scoprire la ricetta giusta della felicità in famiglia

Cucina teorico-pratica [...] in dialetto napoletano

La cucina teorico-pratica, ovvero Il pranzo periodico di otto piatti al giorno cumulativamente col suo corrispondente riposto, e dettaglio approssimativo della spesa giornaliera, pratica di scalcare e servire in tavola finalmente quattro settimane secondo le stagioni della cucina casareccia in dialetto napoletano del cav. Ippolito Cavalcante

Sapori e leggende della cucina veneta

Amore, cucina e curry

Una Criminologa in Cucina

Pane ferrarese e salama da sugo: non è un caso che gli autori abbiano dedicato due capitoli del libro sulla cucina ferrarese all'analisi di questi due prodotti simbolici. Ma ci sono molte altre ricette (150) storiche faticosamente raccolte dagli autori: i cappellacci di zucca, l'anguilla con le verze, le rane fritte, il pasticcio di maccheroni, la torta delle rose...

Cibo e crimini. Esiste qualcosa di più cercato, cliccato, analizzato, letto, guardato, riproposto? No, e sarà forse perché entrambi fanno talmente parte della vita da esserne imprescindibili. Si tratta dell'attrazione per il male, in quanto dopotutto il male fa parte della vita. E se il cibo ci attrae perché ci dà piacere, il male lo fa perché ci spaventa. In qualche modo dobbiamo capirlo, per esorcizzarlo. E poi c'è il cibo "nel crimine. Stiamo parlando dei libri in cui oltre al delitto, la buona tavola è l'altra protagonista. Il commissario Montalbano con le sue deliziose ricette siciliane, ma anche l'anatomopatologa Key, Scarpetta che tra un'autopsia e l'altra si rilassa nella sua magnifica cucina preparando le lasagne. E che dire poi dei biscotti svedesi di Erica Falck consumati tra le indagini e i libri a Fjällbacka ?
Intorno al tavolo. In questo libro Colombo che si rilassa nella sua tavola calda preferita a consumare chili piccante con crackers mentre riordina le idee, o si firi di caffè sempre presente in una tazzia sulla scrivania dell'investigatore di turno. Del resto un buon giallo parla della vita, così come anche il cibo fa parte della vita. Forse è per questo che ci piace tanto seguire un'indagine quando il commissario discute di un caso davanti ad un buon piatto di spaghetti; o forse il fatto di vedere un profiler alle prese con la pizza ce lo fa sembrare più intimo, quasi un amico. Fatto sta che i libri gialli, i thriller e sì, anche gli horror, se includono qualche ricetta hanno in effetti un ingrediente in più, tanto per restare in tema. In questo libro Simona Ruffini, criminologa e scrittrice di professione, nonché amante del buon cibo, ci porta alla scoperta dei più famosi libri crime e delle ricette criminali che raccontano.

Una donna. Un uomo. Un omicidio in pieno centro a Roma. Brutale, amorevole, perfetto. Un uomo ed il suo fiuto infallibile. Cinico e tragico, il commissario Ausonio indaga. Nel dubbio amaro che si insinua, la verità lo scoprirà vulnerabile e forte. E fragile farà i conti con se stesso.

La mia scuola di cucina per ragazzi curiosi

I piatti più piccanti della cucina tatare

La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni

Ricette: Dessert: Incredibili Ricette Per Dolci, Libro di Cucina per Dessert (Ricettario)

Blue

romanzo

SCOPRI 150 RICETTE DI CUCINA MEDITERRANEA DI CUI NON PUOI FARE A MENO! E' tutto nello stile di vita. Lo stile di vita mediterraneo, il cibo e tutto il resto sono incredibilmente salutari per te. Gli studi hanno dimostrato che le persone che vivono nei paesi mediterranei come la Grecia e l'Italia hanno un rischio molto inferiore di morte per malattia coronarica. Il loro segreto è nella dieta. È stato dimostrato che la loro dieta riduce il rischio di malattie cardiovascolari, il che significa che è incredibilmente salutare, benefica e qualcosa di cui la stragrande maggioranza delle persone nel mondo potrebbe sicuramente beneficiare. La dieta mediterranea è consigliata dai medici e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità è come non solo salutare ma anche sostenibile, il che significa che è qualcosa di altamente raccomandato, anche dagli esperti.Se sei alle prese con la perdita di peso, malattie cardiache, gestione della pressione sanguigna o qualcosa di simile, allora la dieta mediterranea è per te. Quando seguirai questa dieta, sarai in grado di riportare la salute nella tua vita e goderti i cibi mentre lo fai. È perfetto se vuoi goderti la tua dieta senza doverti preoccupare degli impatti che avr à su di te. In questo libro troverai fantastiche ricette comeMac e formaggio feta mediterraneiStufato di ceciMuffin salati per la colazione mediterraneaGiandole di pasticciera mediterraneaParfait allo yogurt grecoAvena durante la notteYogurt montato alla melaSalmone arrosto all'aglio e cavolini di BruxellesSalmone in crosta con rosmarinoStornato colazione mediterraneaAgnello brasato e finocchioMerluzzo mediterraneoFeta al forno con tapenade di olive E TANTO ALTROI Prendi subito la tua copia del libro facendo clic sul pulsante ACQUISTA ORA nella parte superiore di questa paginaTranslator: Monja Areniello

Che leggenda poi à mai nasconderò il famoso radichio di Treviso? E quello variegato di Castellfranco? Cosa potranno raccontarci le ciliegie di Marostica, o la giuggiola di Arqu à ? Giacomo Massarotto, con la sua magistrale abilità à narrativa, ci accompagna a scoprire i diversi prodotti tipici della nostra meravigliosa regione attraverso le leggende nate dalla sua fantasia, facendoci scoprire nuovi aspetti magici del cibo che produce il nostro territorio. Ogni leggenda è illustrata dalla penna di Claudio Fabris, ed è accompagnata da numerose ricette che ci permetteranno di gustare i nostri prodotti tipici... non solo sulla carta.

Gaia è una giovane scrittrice, impegnata da ormai quattro anni con Paolo. La loro è la storia d'amore perfetta: si amano alla follia, si capiscono con uno sguardo. Si incastrano alla perfezione, come i pezzi di un puzzle. La quotidianità à, per ò, uccide la creativit à e la fantasia della ragazza che, dopo aver scoperto l'enorme segreto del suo ragazzo parte per Casoria, alla ricerca dell'affetto di uno sconosciuto. I due passano insieme diversi giorni e si innamorano. La ragazza è confusa. Da una parte ha Paolo: protezione, benessere, il ragazzo della porta accanto. Dall'altro ha Vincenzo: amore, passione. Ma anche distanza, assenza di una quotidianità à. Riuscir à Gaia a perdonare il suo ragazzo, oppure rester à con lo sconosciuto che è

risolto a risvegliare il suo cuore?

Libro di cucina da padella di ferro. Libro di ricette deliziose per colazione, pranzo e cena (Ricettario: Cast Iron)

Probiotici naturali in cucina

Contabilità à Presunta

Ricette siciliane di ieri e oggi

col corrispondente riposto ed apparecchio di pranzi e cene, con quattro analoghi disegni, metodo pratico per scalcare, e far servire in tavola, lista di quattro piatti al giorno per un anno intero, e finalmente una cucina casareccia in dialetto napoletano con altra lista analoga

Megan e il concorso di cucina Uno Spirito Guida, una Tigre Fantasma e una mamma un po' impegnativat Megan viene convinta a prendere parte al concorso di cucina annuale del Circolo Femminile, a cui sua madre partecipa ogni anno. Si rivela un'esperienza positiva per entrambe, ma Megan riesce anche a vedere il lato più oscuro della competizione e il modo in cui colpisce alcune persone, usando il suo Terzo Occhio.

Giulia Leclerc è un'Insegnante di sostegno che si trasferisce in un paesino con la speranza di sfuggire a un passato tormentato ma tutto ciò che vivrà la trascinerà in una spirale perversa alla fine della quale sarà costretta a fare i conti con una lontana verità sepolta nei meandri dell' inconscio. Lo strampalato Edo che attenderà alla sua vita, il rapporto conflittuale con Fernando in cui il sesso diviene una sorta di non luogo in cui ritrovarsi, l'inaspettata aggressione a Lorenzo e poi il dottor Simeoni...perché le sue notti continuano ad essere funestate da spaventosi incubi? Chi è quella bambina cadaverica che continua a perseguitarla e cosa vuole dirle? Perché le sue cose non sono mai nel luogo in cui le ha lasciate? Riuscirà a convivere con ciò che scoprirà? Scritto in prima persona l'odore del blu si muove fra il thriller, il noir e il crossover psicologico e scandaglia realtà allucinate in cui sesso, follia e ironia si amalgamano in un romanzo pieno di colpi di scena.

George ed Elisa si conoscono grazie a una terribile coincidenza. In Campania, nel 1943. Elisa è bellissima e George è un soldato. Si incontrano dopo lo sbarco degli Inglesi sulle coste italiane, in una mattinata di mercato e grande trabocco. Lui non è coraggioso ma per lei diventa il più temerario degli eroi, diventa il suo eroe. Uccide per salvarla da un destino forse peggiore della morte, salva il suo corpo e la sua anima. George però è un animo inquieto, in perenne fuga, da se stesso in primis, dal suo paese, dalla guerra, da chi lo cerca e lo ama, dal destino, dalla vita più che dalla morte. La storia di George ed Elisa si intreccia con quella di Charlie, compagno di guerra di George, che, con assoluta dedizione, nonostante la sregolatezza che lo contraddistingue, si consacra alla ricerca dell'amico "scomparso". Una luna candida e immobile vigila sui protagonisti del romanzo, il guida, indica loro la strada da seguire, nonostante l'agire umano sia crudele e nefasto. Antonio Il Grande, giovanissimo autore, sorprende ed affascina con il suo esordio letterario, breve e intenso, passionale e cruento.

La cucina color zafferano

Amori d'istanti. Amori d'istanti. Di : Valentina Pagliaro

La cucina fiorentina

300 ricette della cucina più famosa del mondo spiegate passo passo

La cucina teorico-pratica, ovvero Il pranzo periodico di otto piatti al giorno ... Finalmente quattro settimane secondo le stagioni della cucina casareccia in dialetto napoletano ... Quarto edizione

"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi. Pubblicato da Good Press. Good Press pubblica un grande numero di titoli, di ogni tipo e genere letterario. Dai classici della letteratura, alla saggistica, fino a libri più di nicchia o capolavori dimenticati (o ancora da scoprire) della letteratura mondiale. Vi proponiamo libri per tutti e per tutti i gusti. Ogni edizione di Good Press è adattata e formattata per migliorarne la fruibilità, facilitando la leggibilità su ogni tipo di dispositivo. Il nostro obiettivo è produrre eBook che siano facili da usare e accessibili a tutti in un formato digitale di alta qualità.

Un nuovo libro di cucina e di esperienze di vita. Destinato a un pubblico raffinato ed esigente. Per attirare gli amici divertendosi in cucina, sperimentando ricette molto golose, inconsuete e controcorrente. Tra una ricetta e l' altra si svolgono episodi autobiografici tra viaggi d' altri tempi e incontri con donne fatali. Qualche storia sexy rende il libro divertente e ironico. Assolutamente da leggere. Prende subito fin dalle prime pagine.

Un piccolo libro con grandi aspettative. Non il solito romanzo, non il solito libro di ricette ma: vita quotidiana, raccontata dalla protagonista Agata, moglie e madre tuttofare; ricette semplici e gustose adatte ad un pubblico di vegetariani, vegani, celiaci e buongustai; momenti divertenti e spunti di riflessione. Una fotografia di una famiglia-tipo con i suoi alti e bassi in cui la cucina, in tutto questo, avrà un ruolo fondamentale. Agata e la sua famiglia vi aspettano...

Megan e il concorso di cucina

I silenzi di Kumar

Ricette criminali tra delitti e cucina nei più famosi libri e film gialli

Un volume fotografico appetitoso alla scoperta delle specialità regionali più tipiche.Un viaggio affascinante che celebra i tesori del gusto: ecco svelati tutti i segreti delvariegato patrimonio gastronomico delle regioni italiane, in un mosaico appetitosofatto di ricette tradizionali, prodotti tipici di qualità, storia e cultura. Ogni volume è arricchito da splendide fotografie, suggerimenti per varianti, istruzioni passo dopo passoper riuscire a realizzare le ricette più complesse e tante informazioni per conoscere ilterritorio...stando seduti a tavola!

Hassan Haji, secondoogenito di sei figli, è nato sopra il ristorante di suo nonno, in Napean Sea Road a Bombay, vent'anni prima che fosse ribattezzata Mumbai. Ed è cresciuto guardando la figura esile di sua nonna che sfrecciava a piedi nudi sul pavimento di terra battuta della cucina, passava svelta le fettine di melanzana nella farina di ceci, dava uno scappellotto al cuoco, gli allungava un croccante di mandorle e rimproverava a gran voce la zia. Tutto nel giro di pochi secondi. E ha capito infine come va il mondo osservando suo padre, il grande Abbas, girare tutto il giorno per il suo locale a Bombay come un produttore di Bollywood, gridando ordini, mollando sberle sulla testa degli sciatti camerieri e accogliendo col sorriso sulle labbra gli ospiti. Naturale che quando l'intera famiglia Haji, i sei figli di età compresa tra i cinque e i diciannove anni, il grande Abbas, la nonna vedova, la zia e suo marito, lo zio Mayur, si trasferisce, dopo la tragica scomparsa della madre di Hassan, prima a Londra e poi a Lumière, nel cuore della Francia, sia proprio lui, Hassan, a prendere il posto della nonna Ammi ai fornelli della Maison Mumbai, il ristorante aperto a Villa Dufour dal grande Abbas. Un locale magnifico per gli Haji, con un'imponente insegna a grandi lettere dorate su uno sfondo verde Islam, e la musica tradizionale indostana che riecheggia dagli altoparlanti di fortuna che zio Mayur ha montato in giardino. Peccato che abbia di fronte, dall'altra parte della strada, un albergo a diverse stelle, Le Saule Pleureur, il salice piangente, con un'insegna che si muove impercettibilmente con il vento, il giardino roccioso coperto di muschio, le vecchie stalle dalle finestre con i vetri a piombo. Peccato poi che la proprietaria del locale, una certa Madame Mallory, sia andata a protestare dal sindaco, sostenendo che un albergo come Le Saule Pleureur, che vede ai fornelli lei, la vestale dell'arte culinaria francese, la chef degli chef apprezzata da gente come Valéry Giscard d'Estaing e il Barone de Rothschild, la gloria dell'establishment gastronomico francese proveniente da una delle più illustre e antiche famiglie di grandi hôteliers della Loira, premiata con ben due stelle dalla guida Michelin, non può avere dall'altro lato della via un bistró indiano che spande la puzza di cibi ubi per tutto il vicinato! Popolato di personaggi eccentrici, ricco di divertenti disavventure culturali, ambientazioni vivaci e squisite ricette, descritte con dovizia di particolari, Amore, cucina e curry svela le trame interne all'esclusivo mondo dell'haute cuisine francese e narra la storia toccante di un ragazzo indiano che si conquista il proprio posto nel mondo. Precedentemente apparso col titolo Madame Mallory e il piccolo chef indiano, il romanzo viene ora riproposto in una nuova edizione, in contemporanea con l'uscita del libro omonimo diretto dal Premio Oscar di Chocolat. «Un romanzo ricco di fascino, scritto in maniera brillante, sensuale ed evocativa». Joanne Harris, autrice di Chocolat «Una storia di rivalità tra ristoranti, e di lotta per accaparrarsi le stelle Michelin, raccontata divinamente». Simon Beaufoy, vincitore del premio Oscar per la sceneggiatura di The Millionaire Da questo romanzo il film AMORE, CUCINA E CURRY

La grande famiglia dei grassi comprende nutrienti con caratteristiche molto diverse fra loro: alcuni lipidi fanno bene a cuore e cervello; altri, invece, sono dannosi per arterie e linea. Quindi è importante conoscere la differenza, per ridurre o eliminare quelli più nocivi per la salute e per la forma.