

Zuppe Creme E Vellutate

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle parti meno consuete dei vegetali spontanei presenti nel nostro Paese buoni per l'utilizzo alimentare. È il secondo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate dagli autori alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di turioni, polloni, germogli, parti spinose, bulbi, tuberi e radici, di sicuro interesse gastronomico, spesso trascurati, poco apprezzati o misconosciuti, e magari meglio utilizzati in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quali e quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati. Tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore anche suggerimenti per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere generalmente del selvatico in cucina.

La guida tratta di un ambito assai particolare ma che ai nostri tempi affascina numerose persone, e si rivolge a coloro che per curiosità, interesse o passione vogliono utilizzare il selvatico nella cucina quotidiana. Il libro approfondisce l'utilizzo delle specie alimentari spontanee che vegetano nel nostro Paese, dalla raccolta alla preparazione per la tavola, con particolare attenzione agli aspetti culinari e gastronomici. Il tema fa oggi tendenza e l'ambito è noto agli addetti ai lavori, dal momento che la pratica è frequentata da tempo da diversi chef stellati, in tutta Europa e non solo. Il titolo "cucina quotidiana per tutti" significa però che il tema non è trattato dal punto di vista dell'alta cucina ma da quello "di casa", perché scopo della guida è di rivolgersi a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questo mondo, neofiti o già esperti. Gli autori non fanno il tifo per gli usi tradizionali o piuttosto per il foraging, e alle discussioni sul mangiare selvatico vengono preferiti consigli, indicazioni e ricette. Le pagine sono ricche di informazioni ma anche di opportuni inviti alla prudenza nel maneggiare e mangiare alimenti che magari si conoscono poco.

Quanto è italiana una tortilla? E un hamburger di trota con panna acida alla Worcester? Vi sembra una bestemmia inserire nel canone delle ricette nazionali un poke di riso o un borsch? Il mondo evolve, si allarga, si apre ogni giorno alle trasformazioni, e il cibo, che del mondo è una delle anime, si trasforma con lui. Oggi c'è una nuova cucina italiana, che convive serenamente con la tradizione, innovandola e ampliandola, e di essa fanno parte allo stesso modo il sushi e l'amatriciana, una padellata di tofu con verdure e le sarde a beccafico. Allan Bay ci guida alla scoperta dei cambiamenti che hanno attraversato il patrimonio culinario nazionale negli ultimi anni, dalla grande fusion che ha fatto diventare la maggior parte dei piatti regionali proposte nazionali, condivise dalle Alpi alla Sicilia, no alla più recente rivoluzione portata dal web e dai social, che hanno permesso a chiunque di accedere a ricette da tutto il mondo. Uno scambio dinamico e sempre in qualche modo traditore, perché qualunque novità si adatta ai gusti locali, generando proposte originali e deliziose, qui presentate con chiarezza e dovizia di particolari: da antipasti come la bambia in agrodolce o i blini con caviale a primi piatti quali gli gnocchi d'ortica in salsa al porto o l'orzo risottato con mele, dalle proposte vegane come il ragù di seitan a piatti a base di carne quali il chop suey o la mussaka, dal sushi alla apple pie, ma senza tralasciare carbonare, zuppe di fagioli, brodetti di pesce e babà al rum. Paola Salvatori, a completamento dell'opera, ci aiuta a scoprire e capire la storia di alcune delle più classiche ricette italiane. Nuova cucina italiana, edizione aggiornata del precedente volume sulla «cucina nazionale italiana», è insieme uno straordinario strumento per conoscere come si è evoluto e arricchito in poco tempo il nostro modo di mangiare e uno sconfinato ricettario - oltre 1400 piatti - pieno di consigli pratici alla portata di qualunque tipo di cuoco, che sia esperto o alle prime armi. Un'autobiografia collettiva attraverso il palato per capire chi siamo stati, chi siamo oggi e chi saremo domani.

Zucca regina d'autunno

Zuppe, creme e vellutate

Vellutate

Ricettario di alta gastronomia vegetariana. Il sapore puro di sole, terra e acqua - Ricette di Casa

Ricette verdi

Le più gustose ricette di minestre e zuppe. Libro che appartiene ad una lunga collana totalmente dedicata all'alta cucina italiana. Genuinità, golosità e semplicità fanno da cornice a questo libro che imposta le basi per chi vuole iniziarsi all'arte del cucinare. Tra le ricette base le più semplici e conosciute sino a giungere alle più sfiziose ed elaborate.

Un piccolo ricettario 100% vegetale con tante proposte ricche di sapore. Tante idee semplici e gustose pronte a scaldarci nelle stagioni più fredde. Un intero ebook dedicato a zuppe e vellutate, perfette anche come ricchi piatti unici, con abbinamenti insoliti e nuovi per rendere anche il più semplice dei piatti una preparazione sempre nuova e molto gustosa.

Your roadmap to cooking like an Italian your very own home For those of us not lucky enough to have our very own Italian grandmother or have attended culinary school in Italy, Italian Recipes For Dummies is stepping in to fill the gap. Award-winning chef and author Amy Riolo delivers a step-by-step guide to creating authentic Italian dishes, starting from the basics and progressing to more advanced techniques and recipes. You'll discover how to shop for, plan, and cook authentic Italian meals properly. You'll also find guidance on how to incorporate the cultural, nutritional, and historical influences that shape classic Italian cuisine. This book includes: Individual chapters on staples of the Italian pantry: wine, cheese, and olive oil More than 150 authentic Italian recipes with step-by-step instructions Access to a Facebook Page hosted by the author that provides extended resources and up-to-date information on mastering Italian cooking The perfect book for amateur chefs, Italy aficionados, homemakers, and anyone else looking for culinary inspiration, Italian Recipes For Dummies is also an indispensable guide for people seeking healthier ways of shopping, cooking, and eating without giving up amazing flavors and rich foods.

Pesce, crostacei e frutti di mare

Sostituiscilo con gli ingredienti che mantengono il gusto del cibo

Italian Recipes For Dummies

Guida pratica per una gestione efficiente di qualità di ristoranti, bar, aziende di catering e banqueting

Ortaggi e piante aromatiche sono elementi di base della dieta mediterranea, la più apprezzata e consigliata, a livello

internazionale, per praticare un'alimentazione sana ed equilibrata. Il volume propone un atlante alfabetico degli ortaggi, delle piante aromatiche, delle radici e dei tuberi che possono essere coltivati. A ciascuna pianta è dedicata una scheda con una figura che la rappresenta, con la descrizione minuziosa della morfologia, l'indicazione del periodo più appropriato per la raccolta e delle caratteristiche gradevoli per il palato e utili per la salute. Oltre a essere una guida completa al riconoscimento e alla riscoperta degli ortaggi e delle erbe aromatiche, il volume suggerisce per ogni pianta le modalità ottimali di preparazione e/o di conservazione, utili per valorizzare ottimi piatti tipici della tradizione culinaria italiana.

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle così dette "erbe amare" e di molte altre che, nell'accezione comune, possono essere considerate "erbacce" e che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che sono conosciuti per il loro utilizzo alimentare. È il terzo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, talvolta note ai più ma spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore suggerimenti per ampliare le sue conoscenze e sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

Un volume dedicato a ricette a base di pesce. In un formato comodo e pratico, da tenere a portata di mano, la grande varietà di proposte offre agli amanti della cucina (e a chi ha bisogno di un aiutino) la possibilità di mettere in tavola, ogni giorno e in ogni occasione, pietanze sempre diverse. Proposte semplici e veloci che rispondono alle esigenze di chi ha poco tempo, piatti più elaborati per chi ha ospiti a tavola, idee nuove per riscoprire le tante possibilità culinarie offerte da un alimento sano, completo e leggero come il pesce.

Zuppe, creme, vellutate. Minestre e minestrone - Ricette di Casa

E la chiamano Zuppa. Vellutate, creme, minestre e minestrone di verdura - Ricette di Casa

Il libro delle zuppe minestre creme e vellutate

Zuppe e minestre - iCook Italian

Il selvatico in cucina: le erbe spontanee più buone e versatili. Piante, consigli e gastronomia.

Una raccolta di ricette per gli amanti della "prima portata"; per coloro che amano iniziare il pasto in modo sempre diverso con antipasti, zuppe, minestre, creme e vellutate, sfiziose e creative. Piatti colorati, saporiti ed equilibrati, preparati con ingredienti leggeri e gustosi, esclusivamente di origine vegetale, sapientemente miscelati per esaltarne i profumi ed i sapori. Le ricette sono il frutto dell'esperienza, più che decennale, degli autori nell'ambito dell'alimentazione naturale. Ricette originali, fantasiose e mai monotone per divertirsi in cucina e per iniziare il pasto stuzzicando i sensi in modo sempre nuovo. All'interno: Gli antipasti Le zuppe e le minestre. Le creme e le vellutate.

Il volume è una guida pratica alla gestione efficiente e di qualità nell'area del Food & Beverage nelle varie tipologie presenti nelle aziende ristorative, ovvero: ristoranti, bar, aziende di catering e di banqueting. Il testo si apre con una prima parte dedicata al marketing della ristorazione, un mercato di non facile lettura e programmazione per le innumerevoli variabili culturali e socioeconomiche che sottostanno alle motivazioni d'acquisto del cliente. Segue una trattazione di argomenti strettamente tecnici: dalla cucina regionale alle nostre eccellenze alimentari, alla gastronomia internazionale, alla cucina vegetariana e vegana, alle allergie e intolleranze alimentari. Le parti successive offrono, con particolare attenzione alla pianificazione e al controllo operativo dei costi, un'accurata analisi guidata del processo di management nei vari settori Food & Beverage: ristorante, banqueting, bar e cantina. L'autore arricchisce i vari argomenti affrontando con taglio professionale, ma in modo chiaro e semplice, interessanti tematiche come la degustazione della birra, del vino e delle acque, nonché l'abbinamento con il cibo.

I libri del cucchiaino Verde: una serie di monografie illustrate interamente dedicate all'universo della cucina vegetariana: piatti fantasiosi ed equilibrati che portano in tavola una ventata di freschezza e salute, senza rinunciare al piacere della buona tavola. Il volume, pratico e ben illustrato, è dedicato ai primi piatti a base di verdura, e costituisce un invito ad avvicinarsi ad una cucina più sana e naturale. Presenta un'ampia scelta di ricette di facile esecuzione, spiegate in modo semplice e chiaro, in cui le verdure diventano assolute protagoniste. Un libro rivolto ad un pubblico ampio e variegato: da chi ha già accumulato esperienza tra i fornelli, a chi è alle prime armi, ma desidera cimentarsi nella realizzazione di primi fantasiosi e veloci.

500 ricette di zuppe e minestre

Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia.

L'arte di accogliere, cucinare e servire

Così come viene. Minestre e zuppe

Cucina con il trucco

La guida riguarda il territorio dei Nebrodi - isola nell'Isola - in Sicilia, per un aspetto particolare ma che

negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai quasi un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosità. Degli stessi autori della "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e di quella dedicata alle piante selvatiche alimentari della Brianza e Triangolo Lariano, con numerose schede delle specie più interessanti e una ricca proposta di ricette, si rivolge agli abitanti del territorio dei Nebrodi ma è utilizzabile in tutta la Sicilia e anche in altre aree del sud. Può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ma anche a coloro che qui risiedono e sono interessati ad attività divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico, e non solo di prossimità. Serve in ogni caso a chi ama la cucina di ogni giorno, nelle forme non necessariamente "impegnate", e anche a taluni dei più avveduti ristoratori per proporre dei menù a base di erbe spontanee.

Una collana pensata appositamente per chi di pesce e crostacei non ne avrebbe mai abbastanza e vuol trovare nuove idee per una cucina giovane, veloce, per tutte le occasioni: il pranzo quotidiano, la cena importante, il buffet tra amici.

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle erbe spontanee più buone e versatili, che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che da lungo tempo fanno parte della nostra tradizione alimentare. È il quarto degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro tratta di piante importanti di cui non si è parlato negli altri approfondimenti e dà attenzione sia agli utilizzi più consueti che a quelli innovativi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, note ai più ma spesso trascurate o magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini attuali così come di usi residui locali, ma vengono proposte al lettore anche 250 ricette per sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

creme e passate, vellutate e potages, brodi e brodetti della tradizione italiana e internazionale

E la chiamano zuppa. Vellutate, creme, minestre e minestrone di verdura

Antipasti & Zuppe... Naturalmente!

ERBE DA RACCATTO - in Cucina

Il piccolo libro delle zuppe e delle vellutate

Per creare eventi vincenti devi prima apprendere a fondo la conoscenza di te stesso! CHE COS'È UN EVENTO? Questa domanda apre una serie innumerevole di strade da percorrere. Per capire ed indagare su un fenomeno così complesso come l'EVENTO dobbiamo capire quali sono le sue classificazioni e delimitarne il campo di studio. Quando in termini di studio parliamo di "eventi" possiamo indicarli per mettere in evidenza e sottolineare il carattere rievocativo e rituale dell'evento, identificandolo come "un rito pubblico tematizzato", che nasce con una finalità ben distinta e delimitata nel tempo; possiamo anche definirlo soffermandoci sulla forza comunicativa che suscita interesse in un pubblico e ne richiama l'attenzione. Un evento può essere considerato sia come un'attività ludica e ricreativa, che come uno strumento divulgativo per arrivare in modo efficace a obiettivi, che se è prefissato ha necessariamente bisogno di una cosa fondamentale: DEVE ESSERE PROGRAMMATO. Ogni piccolo particolare deve essere curato nei minimi dettagli. Organizzare un evento è un'esperienza molto appagante, ma che non può assolutamente prevedere improvvisazione. Proprio per questo chi si affaccia a questa attività deve diventare una figura professionale e capace di maneggiare con maestria tutti gli elementi a sua disposizione.

Il settore turistico-alberghiero in Italia è sicuramente uno dei più floridi. Ciascuno di noi si sarà trovato almeno una volta a soggiornare in un albergo e ad usufruire dei servizi dedicati agli ospiti, ma cosa c'è dietro? In che modo si prova a garantire che tutti i clienti siano soddisfatti e possano godere di un'esperienza piacevole? In questo esauriente vademecum, pensato per offrire agli operatori turistici informazioni utili a completare la propria preparazione tecnico-turistico-ricettiva, ma molto interessante anche per chi è curioso di scoprire come funziona l'organizzazione di un albergo, vengono presentati tutti i diversi settori che interagiscono in maniera complementare per permettere che gli ospiti si sentano come a casa propria. Partendo dalla storia del turismo in generale, si passa poi a spiegare la struttura di un albergo, i diversi servizi e la classificazione del personale impiegato, i vari modi di servire a tavola, le basi della gestione amministrativa, fino ad arrivare ad argomenti culinari, come i modi di conservare, preparare i cibi e trinciarli di fronte al cliente. Infine Daniela Biasioli delizia il lettore con una serie di ricette nazionali e internazionali, esempi di menù tipici a cui vengono accostati vini e liquori, accompagnati da una loro classificazione dettagliata. Buon viaggio, e buon appetito! Daniela Biasioli è originaria

veneta. Nata nel 1957 si trasferisce in una cittadina svizzera per tutto il periodo dell'infanzia. Al rientro in Italia si iscrive ad una scuola statale professionale ad indirizzo turistico-alberghiero il cui programma scolastico prevede, tra le altre materie anche l'insegnamento di tre lingue straniere. A distanza di non molto tempo, abbandona il settore turistico-alberghiero in favore di un impiego statale e conclude il suo percorso di studi con la laurea in lingue e letterature straniere a Milano.

Se non è zuppa è pan bagnato. Recita un antico proverbio italiano, rivelando l'origine di questi piatti considerati per secoli il cibo dei poveri. E non a caso. Nel Medioevo, il pane veniva prima impiegato dai signori come appoggio del loro pasto, poi, a fine pasto, era bollito, nell'acqua o nel brodo diventando la cena della servitù. Ma anche il pane raffermo, dei giorni precedenti, veniva tenuto a bagno per ritrovare morbidezza dando vita ad alcune delle ricette più amate della tradizione italiana, prima fra tutte quella toscana. Leggere o sostanziose, di verdure o legumi, con la carne oppure con il pesce 40 ricette di zuppe, vellutate e creme. Riproposte come tradizione italiana comanda o reinterpretate secondo creatività. Dal classico minestrone di cereali alla crema di vongole con patate, dalla vellutata di porcini al passato di ceci, 40 ricette gustose, sane che esaltano i sapori dell'orto e di stagione. Preparazioni che eredi della saggezza contadina, rispondono ai criteri di un'alimentazione bilanciata e di un gusto naturale e delicato. Conforto caldo nella stagione invernale, delizia rinfrescante se servita fredda quando la temperatura esterna è elevata. iCook Italian è una collana di eBook di cucina, contenenti ognuno 40 ricette illustrate. Dagli antipasti alla pasta, dal riso alle zuppe, dai secondi di carne e pesce a gelati, dolci, budini e torte passando per pizze, focacce, uova e insalate, iCook Italian è un vero ricettario della gastronomia italiana. Con i piatti selezionati sbirciando tra la cucina della nonna e quelle degli chef più creativi e talentuosi del Belpaese, coniugando tradizione e modernità, affiancando tipicità regionali alle contaminazioni con altre culture. Sempre nel rispetto dei principi di una corretta nutrizione che hanno fatto il successo della dieta mediterranea. Ad accompagnare ogni ricetta la foto del piatto e l'esecuzione spiegata passo passo. Senza dimenticare il suggerimento per il vino ideale che ne esalta il sapore e il profumo e alcuni semplici ma efficaci consigli legati al piacere dei cibi e alla scelta degli ingredienti fino al tocco finale. Segreti rubati nelle migliori cucine d'Italia.

Zuppe, creme, vellutate, minestre e minestrone della tradizione... Sapore di una volta!

Nuova cucina italiana

1400 ricette tra tradizione e innovazione

guida a oltre 600 formaggi e latticini provenienti da tutto il mondo

Atlante dei formaggi

Zuppe, creme e vellutateL'essenza del crudo. Zuppe, creme e vellutateZuppe, creme, vellutate. Minestre e minestrone - Ricette di CasaScript edizioni

Carbonara vegetale, Crostoni di cavolo nero, Finocchi alla piemontese, Frittata alla salvia, Orecchiette alle cime di rapa, Pasticcio di lasagne e melanzane, Pizzoccheri alla Valtellinese, Caviale di melanzane, Ziti alla rucola, Bulgur alle verdure, Risotto con la borraggine, Cocktail di germogli di pomodoro, Minestra di malva, Zuppa di cipolle valdostana, Cavolfiore ubriaco abruzzese, Lenticchie in umido, Rape infuocate, Soufflé di carciofi, Prebogion alla crema... e tante altre ricette succulente in un eBook di 127 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Fonduta di prugnoli, Garmugia al rigatino, Crema di asparagi verdi, Zuppa con i carciofi, Vellutata di porri, Zuppa di pane nero, Crema di piselli, Pasta e ceci alla toscana, Minestra di riso e patate, Zuppa di farro della Garfagnana, Stracciatella mantovana, Agnolini in brodo, Minestra di ceci e costine di maiale, Zuppa di sambuco, Lenticchie con le salsicce, Minestra della trebbiatura, Cacciucco alla livornese, Brodetto alla pescatora, Zuppa pechinese... e tante altre ricette succulente in un eBook di 127 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli. Piante spontanee, consigli e gastronomia.

minestrone, paste in brodo, vellutate e creme

Organizzati gli Eventi - ATTO 4 - LOCATION

Zuppe e minestre. Minestrone, vellutate, creme e passati di verdura

Fantasia di zuppe. Minestre, creme e vellutate

Per chi di corsa o distratta, ma con tanti amici, spesso si trova davanti al supermercato

nel giorno di chiusura; o mentre sente suonare il citofono si ricorda dell'invito fatto all'ultimo momento e ha confuso le date, ricette che vi permetteranno di andare a colpo sicuro: pochi minuti e voilà!! Il trucco c'è ma non si vede... Le ricette sono divise in tre capitoli: ricette furbe, spudorate e diaboliche. Pur trattandosi sempre di piatti facili e veloci, la classificazione rispetta il rapporto tra l'impegno richiesto nella preparazione e il risultato, sia dal punto di vista della presentazione che ovviamente del gusto. Perciò nella sezione "ricette furbe" troverete piatti semplici che con un minimo di abilità vi faranno fare un figurone, nella categoria "spudorate" quelle che in tempi brevi e un po' di faccia di bronzo vi permetteranno di passare per grandi cuochi, e nell'ultimo capitolo "ricette diaboliche" tutti quei piatti dedicati a chi vuole preparare una cena degna di un vero chef in un lampo e con il minimo sforzo, con poche ma geniali idee veramente diaboliche! Tutte queste ricette infine possono essere usate come fonte di ispirazione per inventarne molte altre con lo stesso spirito creativo, che si può riassumere in queste parole: poca fatica tanta resa! O anche: come fare una splendida figura con il minimo sforzo! E adesso l'incantesimo può cominciare

Pasta e fagioli, Zuppa d'orzo, Zuppa di frittatine, Zuppa di cipolle, Piselli a cecamariti, Minestrone sorano, Minestra di fave, Minestra di ceci con le costine di maiale, Cacciucco alla livornese, Zuppa di pane nero, Minestra di gulasch, Stracciatella mantovana, Trippe in brodo, Zuppa di farro e cavolo nero, Vellutata di porri, Crema di asparagi, Crema di porcini, Tagliolini in brodo coi fegatini, Acquacotta, Zuppa lombarda, Minestra di ceci e castagne... e tante altre ricette succulente in un eBook di 47 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Un consumo eccessivo di sale fa aumentare la pressione, affatica il cuore e spinge l'organismo a trattenere acqua. Così si provocano ritenzione idrica, cellulite, gonfiori e il grasso si deposita nei tessuti sottocutanei.

Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici delle vallate dei Nebrodi

Il libro delle zuppe, minestre, creme e vellutate

La cucina. Per gli Ist. a indirizzo turistico e alberghiero

Marketing e management delle imprese di ristorazione

Zuppe e minestre