

Ricetta Pasta Con Salsiccia Fresca

L'obiettivo di Essential International Cooking Recipes è quello di portarti in giro per il mondo e assaggiare alcuni dei suoi piatti più deliziosi con una combinazione di ricette da 240 paesi e collezioni speciali dal 1980. Queste ricette includono antipasti, colazione, bevande, antipasti, insalate, snack, contorni e persino dessert, il tutto senza doverti spostare dalla tua cucina con questo eBook! L'eBook è facile da usare, rinfrescante ed è garantito per essere eccitante e ha una collezione di piatti internazionali facilmente preparati per ispirare tutti i cuochi dal principiante allo chef esperto. Essential International Cooking Recipes è un'ottima risorsa ovunque tu vada; è uno strumento di riferimento rapido e semplice che ha solo i paesi e le isole che vuoi controllare! Ricorda solo una cosa che l'apprendimento e la cottura non si fermano mai! Ricorda Leggi, leggi, leggi! E scrivi, scrivi, scrivi! Un ringraziamento alla mia meravigliosa moglie Beth (Griffo) Nguyen e ai miei fantastici figli Taylor Nguyen e Ashton Nguyen per tutto il loro amore e supporto, senza il loro supporto emotivo e l'aiuto, nessuno di questi eBook linguistici educativi, audio e video sarebbe possibile.

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.

Antonella Clerici, si sa, è una buona forchetta... ma in cucina come se la cava? Be', in modo fenomenale, a giudicare dal libro che avete tra le mani. Con l'aiuto degli chef della Prova del Cuoco, degli amici più cari e anche della sua mamma, ha raccolto un vero patrimonio di ricette: sono semplici e veloci, ma sempre sfiziose e mai banali.

La cucina di casa del Gambero Rosso. Le 1000 ricette

Mille ricette della cucina italiana. Il più grande e ricco libro illustrato dedicato alla tavola del

nostro paese

Pasta, spaghetti & co. Di grano duro o fresca - Ricette di Casa

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

1000 ricette di antipasti

Il meglio delle ricette dalle trattorie e osterie d'Italia recensite negli anni dal Mangiarozzo, la guida enogastronomica più amata dagli italiani. Oltre 1600 ricette della cucina tradizionale e territoriale italiana. Un'enciclopedia completa del mangiare bene, la meticolosa raccolta delle migliori specialità delle osterie e delle trattorie citate nell'ormai storico Mangiarozzo. Gustando i sapori che disegnano l'Italia à la carte, regione dopo regione, potrete così riscoprire i cibi poveri ma buoni che hanno fatto la storia gastronomica del nostro Paese, o i cibi locali che hanno reso celebri nel mondo le cucine d'Italia. Da piatti rinascimentali come la lepre in dolce e forte ad altri di assoluta semplicità rurale come le acquecotte, da preparazioni di strettissimo areale geografico come i carciù a ricette che sono diventate internazionali come i veri bucatini all'amatriciana. Il libro si compone di diverse sezioni che vanno dagli antipasti ai liquori passando per i pani, i primi di pesce, le zuppe (vanto della cucina tradizionale italiana), gli arrostiti, i piatti di pescato e di caccia, per arrivare infine all'ampia rassegna di dolci: ciambelloni, torte di riso, biscotti secchi e crostate che profumano d'infanzia. Tutte ricette raccontate tenendo conto della loro origine antropologica, del loro valore culturale e nutrizionale. Ricette spesso tramandate oralmente, codificate per la prima volta in questo libro pratico e di facile consultazione. Un volume fondamentale che riporta ingredienti e modalità di preparazione di ogni portata, consigliando sempre il vino perfetto da abbinare. Molto più di un semplice ricettario: è il grande racconto sensoriale della nostra terra, la Bibbia culinaria della sacra tavola. Carlo Cambitoscano di nascita e di cultura, ha esordito giovanissimo nel giornalismo prima a «Il Tirreno» e poi a «la Repubblica» dove ha lavorato per vent'anni. Nel 1997 ha fondato «I viaggi di Repubblica», primo e unico settimanale di turismo in Italia, che ha diretto fino al 2005. Ha scritto per «L'espresso», «il Venerdì di Repubblica», «Affari e Finanza», «Epoca» e «Panorama», collabora con «Il resto del Carlino» ed è il curatore dell'inserito enogastronomico "Libero Gusto" che esce ogni sabato sul quotidiano Libero. Sommelier honoris causa dell'AIS, è tra i fondatori del Movimento Turismo del Vino, membro del Comitato Scientifico della Fondazione Qualivita per i marchi europei, già Presidente della Strada del Vino Terre di Arezzo. Autore televisivo e radiofonico è stato relatore in numerosissimi convegni e ha prodotto diversi saggi di argomento enogastronomico, turistico, antropologico ed economico. Nel 2009 è stato insignito del premio internazionale AIS, già Oscar del Vino, quale miglior giornalista scrittore enoico. Di formazione economico-giuridica tiene docenze ai master dell'Università Bocconi e de "la Sapienza" di Roma. Con la Newton Compton ha pubblicato Il Mangiarozzo, un bestseller dell'editoria enogastronomica; Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2009 e 2010; 101 Trattorie e Osterie di Milano dove mangiare almeno una volta nella vita e Le ricette d'oro delle migliori osterie e trattorie italiane del Mangiarozzo. Attualmente vive e lavora a Macerata.

La raccolta di ricette Mangiare mediterraneo - tradizione nobile e popolare nella cucina delle feste è un omaggio al 'convivio',

al significato e all'importanza di mangiare insieme con parenti e amici. Con oltre 180 ricette, gustose e presentate con grande effetto scenico, il volume non garantisce solo la soddisfazione del palato, ma lo stupore di esecutori e commensali, conquistandone l'olfatto e la vista prima del gusto. I piatti proposti, infatti, sono corredati spesso di foto e descritti nei minimi dettagli, con istruzioni "passo dopo passo" per facilitarne l'esecuzione anche ai meno esperti. Gli ingredienti, sempre genuini, appartengono alla vera alimentazione mediterranea; e in molti casi, attraverso il grande utilizzo di verdura e ortaggi alla base della "dieta mediterranea", soddisfano anche le esigenze di quanti siano vegetariani.

"Un vantaggio non da poco nel fare la propria pasta in casa è la possibilità di realizzare formati e varietà che non sempre si trovano in commercio o che comunque non sono facilmente reperibili e hanno costi piuttosto elevati. Va poi considerata la sicurezza di quello che si mette nell'impasto: materie prime di qualità e di sicura origine, fatto ancora più rilevante per quanto riguarda le paste ripiene. Inoltre, chi ha impastato e tirato la sfoglia almeno una volta in vita sua sa quanto questo sia divertente, distensivo e soddisfacente. Presentare in famiglia o agli amici un piatto di pasta realizzato con le proprie mani ha un valore che non è per nulla paragonabile a quello che darebbe un formato di pasta acquistato al supermercato. Certo la realizzazione della pasta a mano richiede fatica e tempo, ma con le moderne attrezzature tutto è più semplice e veloce di quanto si potrebbe pensare. Lo scopo di questo libro è spiegare al lettore le tecniche fondamentali nella realizzazione della pasta fatta in casa, partendo dall'uso degli attrezzi più semplici e di base per arrivare a quelli di recente introduzione. Tutte le spiegazioni usano un linguaggio semplice e chiaro e sono accompagnate da foto che ne completano la comprensione. Il volume mostra come realizzare i più famosi formati di pasta, da quella all'uovo a quella ripiena, comprese molte preparazioni legate alle tradizioni locali. Completano l'opera 60 ricette spiegate con semplicità e riccamente illustrate."

Keep calm e butta la pasta

Dolci in famiglia

Le Ricette Della Nonna

sapori e profumi dal Sud : 40 ricette d'autore (ma facili da fare)

Quaderni di cucina

Pasta, spaghetti & co. Di grano duro o fresca - Ricette di CasaScript edizioni

In 1000 ricette tradizionali I segreti di una tradizione culinaria ricca di sapori antichi La pasta con le sarde, la caponata, la cassata: sono solo alcuni esempi di quel patrimonio unico, fatto di numerose sfumature del gusto, che è la gastronomia siciliana, una cucina che seduce per la sua ricchezza di profumi e di sapori. Compiere un viaggio nell'arte culinaria siciliana, attraverso le mille ricette di questo libro, significa innanzitutto scoprire la raffinatezza e il barocchismo della cucina baronale contrapposti alla semplicità e alla genuinità di quella popolare; confrontare la tradizione marinara con quella contadina, le ricette casalinghe con il cibo di strada o quello delle feste. Nelle abitudini dei siciliani, sempre vol

privilegiare le risorse del territorio, esistono ancora oggi ingredienti e metodi di cottura che evocano civiltà antichissime (greci, arabi, romani), usi alimentari e ritualità di popoli che nei secoli hanno dominato l'isola. La gastronomia di questo territorio, che ha vissuto momenti di splendore in epoche diverse, è riuscita a elevare a cultura del cibo le contaminazioni subite, reinterpretando ogni volta il patrimonio gastronomico di importazione. Alba Allotta è sommelier dell'AIS e scrive di enogastronomia su numerose riviste specializzate. Autrice di diversi libri di cucina tradotti in varie lingue, è da anni impegnata nella scoperta e nella valorizzazione dei sapori perduti della cucina mediterranea, soprattutto attraverso il recupero della tradizione orale e della gastronomia popolare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, La cucina siciliana, 500 ricette senza grassi, 1001 ricette da cucinare almeno una volta nella vita, 101 ricette da preparare con tuo bambino, 101 ricette da preparare, provare e gustare almeno una volta nella vita e Il cucchiaino di cioccolato. Facili e gustose per appagare il palato senza indurre sazietà La tradizione italiana affida la funzione di aperitivo alla nutrita gamma di salumi nazionali: gli insaccati emiliani, il prosciutto di Parma, quello di Langhirano e quello friulano di San Daniele; il salame di Felino e di Napoli, la soppressata di Verona, la bondiola di Parma e la bresaola di Chiavenna, il culatello, la coppa, la mortadella o la salama di Ferrara. Ma in alcune zone si conserva l'abitudine di servire antipasti di gusto robusto, come le anguille di Comacchio, il capitone romano o le sarde "in saor" veneziane; le caponate meridionali e i "grapi-pitittu" (apri-appetito) siciliani. Seguendo l'influenza della cucina francese, talvolta si ricorre ai salmoni affumicati da servire con melone, al paté di Strasburgo, ai cocktail di scampi, alle insalate di aragosta, alle tartine al formaggio o alle insalate di mare, legate con salsette morbide e appetitose. Caldi o freddi, gli antipasti non possono mancare in un buon pranzo, ma devono essere offerti con dovizia e consumati con estrema parsimonia, perché il loro compito è solo quello di stimolare l'appetito senza indurre sazietà. Emilia Valli insegnante, è da molti anni un'esperta gastronomica. Collabora a diversi periodici specializzati e ha pubblicato decine di libri di cucina e di educazione alimentare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 1000 ricette di antipasti, 500 ricette di pasta fresca, 1000 ricette di carne rossa, 500 ricette con le verdure, 1000 ricette con la frutta, La cucina del Veneto, La cucina del Friuli, 501 ricette di biscotti e dolcetti.

Le cento migliori ricette di torte salate

Sardegna centrale

Le ricette d'oro delle migliori osterie e trattorie italiane del Mangiarozzo

Sicilia

Torte salate classiche - Ricette di Casa

Il numero ideale degli ingredienti di un piatto è compreso fra 3 e 4: se si supera questa misura

è facile mandare «in confusione» i nostri recettori sensoriali e trovare sgradevoli gli accostamenti. In questo libro vi proponiamo perciò un gruppo di ricette golose, sfiziose e facili da preparare, accomunate da una scelta: gli ingredienti utilizzati non sono più di 4 (esclusi naturalmente quelli di base, onnipresenti nella nostra cucina). Come tutti i piatti di Artemisia, anche questi sono veloci, il più possibile leggeri, utilizzano i prodotti di mercato e rispettano la stagionalità. Nella certezza che un pizzico di inventiva e di disponibilità al nuovo ci vuole.

La pasta è la regina della cucina italiana e questo ricettario ne celebra le sue tante versioni e varianti. Si inizia con un capitolo dedicato alla realizzazione della pasta fresca: che sia semplice o ripiena, all'uovo oppure no, vi verranno dati tutti i trucchi, i consigli e i suggerimenti per non sbagliare. Apprese le basi, inizia il ricettario vero e proprio suddiviso per tipologie di condimenti: pasta con i sughi classici, pasta con i sughi di carne, con i sughi di pesce, pasta con le verdure, pasta ripiena, pasta al forno, pasta integrale.

"Dalle cucine della 'Prova del cuoco', direttamente nelle case degli italiani, un grande manuale di ricette. Questa volta al mio fianco ho voluto due fuoriclasse oltre che miei quotidiani compagni di viaggio: la 'Sfoglina' bolognese Alessandra Spisni e lo chef lombardo Sergio Barzetti, maestri di cucina e beniamini del nostro pubblico. Alessandra Spisni propone, con tutta la sua carica di simpatia, il meglio delle ricette tradizionali bolognesi, dalle paste fresche a quelle ripiene, dai grandi secondi di carne ai dolci di casa, dai ricchissimi fritti ai sontuosi piatti dei giorni di festa. Sergio Barzetti ci spiega invece tutti i segreti della sua cucina creativa. Partendo da ingredienti stagionali e facilmente reperibili, arricchiti dall'utilizzo di erbe fresche e spontanee, Sergio suggerisce ricette innovative ed elegantissime, ideali per far colpo durante una cena o per arricchire il menu casalingo quotidiano. Le mie ricette infine vogliono dimostrare come anche una mamma e donna impegnata nel lavoro possa diventare una grande cuoca, trasformando i prodotti acquistati al supermercato in rapidi e sfiziosissimi piatti. Un mix di stili diversi, dunque, con due caratteristiche comuni: l'amore per la buona tavola e il gusto della convivialità. Rimboccatevi le maniche e armatevi di buona volontà: con questo manuale di cucina potrete finalmente stupire familiari e amici."

Le cento migliori ricette della nonna

Nuova cucina italiana

Ricette con 4 ingredienti

Il selvatico in cucina: le erbe spontanee più buone e versatili. Piante, consigli e gastronomia. Il tesoretto della cucina italiana. 1500 ricette pratiche, economiche, gustose per uso di famiglia

Non esiste piatto della gastronomia italiana che sia riuscito a rappresentarci nel mondo in maniera così inconfondibile come la pasta. È l'elemento principe della dieta mediterranea, ma è anche un simbolo dell'italianità, perché mette insieme gusto, tradizione e fantasia. Una forchettata di maccheroni, un ricciolo fumante di bucatini, un fusillo grondante di pomodoro rappresentano una gioia per gli occhi, prima ancora che per il palato. E poi la pasta è soprattutto un'occasione di convivio perfetta, allegra, vivace, invitante, veloce da cucinare: è lo stratagemma ideale per saziare gli ospiti dell'ultim'ora e il piatto base più apprezzato per pranzi e cene eleganti. Immagina in quanti modi puoi impressionare i tuoi commensali. Puoi scegliere una ricetta "rassicurante" (una classicissima aglio, olio e peperoncino oppure una pasta e fagioli tradizionale), per farli sentire a loro agio. Oppure puoi sbilanciarti in piatti di più raffinata elaborazione (come un pasticcio di pasta al forno) o dai sapori decisi (con le vongole, con i ricci, con la salsiccia), per mostrarti sicuro di te e padrone della serata. Qualunque sia l'avvenimento (una festa chiassosa o un romantico tête à tête), stai sereno: con la pasta non puoi sbagliare! I grandi classici • semplici veloci golosi • l'Italia in tavola • primi da spiaggia • tentar non scuoce • da provare almeno una volta nella vita • colori & sapori • l'insalata che non ti aspetti • sette ricette perfette

In tempi di cibi precotti, surgelati, sotto vuoto, in scatola, che piacere riscoprire ogni tanto i sapori dell'infanzia, quando le nonne preparavano i biscotti e i dolci per i nipotini e si affaccendavano per ore intorno ai fornelli avvolte nel profumo degli stracotti e degli arrostiti! La civiltà del benessere ha sostituito la pasta e il pane fatti in casa, i cibi poveri e gli ingredienti semplici e genuini di un tempo con i prodotti pronti sui banchi del supermercato. Proviamo allora a ricostruire quell'incanto perduto, a tornare indietro con la memoria e a rivivere il passato... almeno a tavola! Laura Rangonisommelier, giornalista iscritta all'Associazione Stampa Agroalimentare, è tra i più conosciuti autori italiani contemporanei di cucina. Studiosa di tradizioni popolari e ricercatrice di storia dell'alimentazione e della gastronomia, ha all'attivo un centinaio di pubblicazioni tra saggistica e manualistica e ha scritto su quotidiani nazionali e su numerose riviste di settore. È presidente del Centro Studi Tradizioni Alimentari Eno Gastronomiche. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzacicca; La cucina piemontese, La cucina bolognese; La cucina toscana di mare; La cucina sarda di mare; La cucina milanese; Turisti per cacio; Kitchen Revolution; La cucina della salute; Il grande libro dell'orto e della cucina naturale; 1001 ricette di pizze, focacce e torte salate; 1001 ricette della nonna.

Piatti che vi faranno tornare bambini in un periodo come questo, di forti insicurezze alimentari, si sente il bisogno di tornare alla tradizione, riscoprendo antichi sapori, ricette semplici, rustiche, patrimonio della cultura gastronomica degli italiani, da sempre buoni intenditori in fatto di cibi. Ecco quindi una selezione delle migliori ricette della tradizione del nostro Paese, divise per aree geografiche: mare, montagna e campagna. Tre tipologie non solamente di territorio, ma di prodotti tipici, di metodologie di cottura, di abbinamenti. Dalle Alpi alle isole, i piatti tipici delle varie regioni sono accomunati dalla stagionalità, che garantisce la freschezza dei prodotti, e dalla preparazione tradizionale, erede di una millenaria sapienza ai fornelli. Laura Rangoni giornalista,

studiosa di storia dell'alimentazione e della gastronomia, si occupa di cucina da trent'anni, con un centinaio di libri pubblicati. Dirige il settimanale di enogastronomia Cavoloverde e gira l'Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzaciccia; La cucina piemontese; La cucina bolognese; La cucina toscana di mare; La cucina sarda di mare; La cucina milanese; Turisti per cacio; Kitchen Revolution; La cucina della salute; Il grande libro dell'orto e della cucina naturale; 1001 ricette di pizze, focacce e torte salate; Le ricette della nonna e 1000 ricette di carne bianca. Essential International Cooking Recipes In Italian

La cucina siciliana

Non solo cucina

Le ricette di Tunni

È nato prima l'uovo o la farina?

"L'essenziale è lavorare con cura, prestando attenzione a quello che è più vicino a noi, proprio a partire dagli ingredienti. Perché, se ci pensate, sono le cose in apparenza più schiette quelle che ci possono regalare le sorprese più grandi, quelle che non ci stancano mai e ci danno l'emozione di aver raggiunto, magari per la prima volta, qualcosa che non ci saremmo mai immaginati." Dalle uova al limone, dai ceci ai pomodori, Carlo Cracco ci racconta 11 ingredienti, ne svela le caratteristiche, la storia antica e gli usi moderni. E per ognuno ci regala nuove ricette perfette per valorizzarli. Scopriremo così la magia dell'uovo - da quando Carlo, bambino, lo trovava nel pollaio della nonna a quando, adulto, ne ha sperimentato consistenze e potenzialità - e potremo metterci alla prova con una Crema catalana al pecorino o con una (golosissima) Maionese al Parmigiano Reggiano. Impareremo che in origine le patate venivano solo esposte nei giardini botanici, ma per fortuna oggi possiamo accostarle al ragù per un Hachis Parmentier da sogno o alle ortiche per una Zuppa di patate indimenticabile. Sapremo tutto delle mele che, dall'Eden a New York, qui diventano protagoniste nel Riso mantecato al sesamo nero e nelle Frittelle con ricotta e cannella. 60 nuove ricette per scoprire la ricchezza e i segreti degli ingredienti più semplici che, accostati con cura e preparati con le indicazioni dello Chef, possono dare vita a piatti memorabili.

Roccia salata di Spoleto, Torta di radicchio e speck, Torta di rombo e ginepro, Erbazzone con pancetta, Torta di gamberetti, Torta di carne e cipollotti, Scarpasun, Quiche Lorraine alla valdostana, Rotolo di zucchine e pancetta, Soufflé piemontese, Sformato con prosciutto e asparagi, Torta di patate e di erbe selvatiche, Torta di pollo, Timballi ai fegatini e tartufo, Spianata di Norcia con la cipolla, Strudel di carne, Torta di parmigiano e crudo... 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.

La musica ha solo 7 note, ma quante melodie ci sono nel mondo. Sognanti, belle, brutte, fastidiose, affascinanti, meravigliose, ma si anche noiose a volte. Così nella cucina, quanta carne , quanta verdura, quanta frutta , quanti sapori! Ottimi, disgustosi, saporiti, sciapi, goduriosi, salati, schifezzuole. Tutto dipende da come interpretarli e miscelarli. Questo libro non vuole essere speciale, non vuole suggerire ricette incredibili, ma semplicemente buone alla portata di tutti. Amo molto cucinare. Mi sarebbe piaciuto avere tanti bimbi e fare tanti manicaretti, volevo anche aprire un ristorantino di pochi tavoli, o fare catering, ma la vita mi ha parato innanzi altre strade. I bimbi non sono venuti. I ristorantini e il resto sono rimasti nel cassetto dei desideri. Ed ora, che non lavoro più, perché diversamente giovane, mi è venuta l'idea di scrivere un libro di ricette. Ecco un esempio: Ricetta speciale di un ciambellone insolito. Su di una tavola di legno, impastare 250 gr. di buona volontà, molta forza, un pizzico di schiaffi e carezze. Due cucchiari di sorrisi, 50 gr. di tolleranza, 1 etto di pazienza, 200 gr. di fortuna, 50 gr. di speranza, mezzo bicchierino di vivacità, un bicchiere di ottimismo, lievito secondo i gusti, qualche goccia di lacrime, un nonnulla di sopportazione, voglia di amare quanto basta e sincerità (facoltativo). Mettere in una teglia, far lievitare e mettere in forno, per un tempo indeterminato. A cottura ultimata, servire molto caldo, e, non aspettare che si freddi. Questo dolce ciambellone si chiama vita! N:B: Metteteci molta cura, controllate spesso la cottura, qualche volta i ciambelloni non riescono con il buco.

Le ricette della Prova del Cuoco

Le ricette della nonna

Metodi, ingredienti, ricette

Le ricette di casa Clerici

Le cucine del mondo

Pasta fresca all'uovo, Tortelli di zucca e patate, Cappelletti in brodo, Agnolotti con il brasato, Cannelloni alla bolognese, Lasagne al forno, Timballo di pasta, Melanzane alla parmigiana, Gnocchi ai porcini della val Pusteria, Canederli con formaggio di malga, Pisarei e fasoi, Spatzle verdi, Malloreddus del Campidano, Gnocchi alla romana, Crêpe, Palachinke, Crespelle con radicchio e mascarpone, Cannelloni di magro... e tante altre ricette succulente in un eBook di 48 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.

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.

Il meglio della tradizione italiana dei prodotti da forno in 1001 ricette classiche e fantasiose Metti in forno la felicità! Gustosa, semplice da realizzare ed economica: la pizza, ambasciatrice della cucina italiana nel mondo, è protagonista di questo libro insieme ad altre preparazioni tipiche della tradizione mediterranea, come focacce, farinate, torte salate e tutto ciò che può essere contenuto in una pasta lievitata da cuocersi al forno. È facile ottenere eccellenti risultati anche tra le mura domestiche, con il forno di casa. L'importante è seguire alcune regole, a cominciare dalla selezione degli ingredienti migliori: formaggio, frutti di mare, prosciutto, verdure, funghi, crostacei, legumi, frutta secca, cioccolato. Passando in rassegna gustose ricette – dalla classica margherita alle più fantasiose e divertenti sperimentazioni, come la pizza ai fegatini, al chili, all'arancia, alle cinque spezie, ai maccheroni, con mele e zenzero – o ancora illustrando le infinite varietà di focacce, torte e salati da forno – dalle quiches ai soufflé, da specialità regionali come vincisgrassi, sartù alla napoletana, scarpaccione, tiedda calabrese, a salatini e finger food – Laura Rangoni propone un manuale pratico e in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, per fare della vostra cucina una fucina di meravigliose sorprese culinarie. Laura Rangoni giornalista, studiosa di storia dell'alimentazione e della gastronomia, sommelier, si occupa di cucina da trent'anni, con un centinaio di libri pubblicati. Dirige il settimanale di enogastronomia cavoloverde.it e gira l'Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzaciccia; La cucina della Romagna; La cucina dell'Emilia; La cucina milanese; La cucina bolognese; La cucina piemontese; La cucina toscana di mare; La cucina sarda di mare; Turisti per cacio; Kitchen Revolution; La cucina della salute; 1001 ricette di pizze, focacce e torte salate; 1001 ricette della nonna e 1000 ricette di carne bianca.

Le ricette di casa Clerici 2

Zafferano. Storia, miti e scienza. Salute, bellezza e cucina. Ricette, segreti e sfizi

Ricette di cucina internazionale essenziali in italiano

La tua pasta fresca fatta in casa

Mangiare mediterraneo

La cucina di una volta, i piatti che fanno tornare bambini Sal sito più famoso d'Italia! Che cos' hanno di speciale le ricette della nonna? Sono ricette in grado di emozionarci, in cui i sapori e gli odori richiamano alla mente ricordi, spesso legati all'infanzia. Sono ricette speciali ma non per gli ingredienti costosi o per le preparazioni elaborate; lo sono per il loro valore sentimentale, per il

modo autentico in cui si lavorano gli alimenti, gli impasti, si sorveglia il sugo o si dosano le quantità, con antica esperienza. Senza fretta e con tanto amore. È così che ricordiamo le nostre nonne in cucina, con il grembiule e le mani infarinate. Dietro la sapienza della loro cucina, tramandata come un segreto prezioso, c'è quell'affetto in grado di esaltare i sapori in un modo che nessun ristorante saprà mai eguagliare. Questo libro è una raccolta di ricette di cucina tradizionale, spiegate in modo chiaro e diretto – proprio come farebbe una nonna –, senza tralasciare i trucchetti che danno vita alla “magia” della cucina in famiglia, aiutandoci a superare le difficoltà di un impasto troppo asciutto o di una cottura insidiosa con consigli sorprendenti e risolutivi. Il ricettario più amato d'Italia Oltre 1 milione di fan Ricette della nonna è un sito seguitissimo sul web. È “il portale della buona cucina di una volta”. Seguito e animato da una vera e propria community, che conta circa 1 milione di persone, raccoglie migliaia di idee, suggerimenti e ricette da tutte le parti d'Italia. La Newton Compton ha pubblicato il libro Le ricette della nonna.

Pasta dishes from the south of Italy.

Questa raccolta di ricette è dedicata a chi vuole sperimentare, e con successo, sapori ricchi e sani, in cento nuove seduzioni gastronomiche. La vasta gamma di torte, quiche, flan, pâté, ecc. qui presentate consentirà al lettore di portare in tavola vivande di alta qualità e fantasia. Emilia Vallilaureata in filosofia e insegnante, esperta gastronomo, vanta la collaborazione a diversi periodici specializzati e la pubblicazione di decine di libri di educazione alimentare e di ricettari di cucina, nei quali alla scelta degli ingredienti si abbina una nota di raffinata fantasia legata alla genuinità della tradizione italiana. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 500 ricette di pasta fresca, 1000 ricette di carne rossa, 500 ricette con le verdure, 1000 ricette con la frutta, La cucina del Veneto, La cucina del Friuli e 501 ricette di biscotti e dolcetti.

Le migliori ricette di pizze, focacce e torte salate

Pasta

Con le mani in Pasta - Ricette di Casa

L'Italia della pasta

I ristoranti della tavolozza. Guida enogastronomica delle alpi del mare

Siete pronti per un'infornata di nuove ricette? Antonella Clerici questa volta ne presenta ben 253, tutte irresistibili e molto facili da realizzare, tanto che anche i meno esperti in cucina si lasceranno stuzzicare e vorranno mettersi alla prova. Proprio come Antonella che - si sa - non si dichiara certo una cuoca provetta, ma nel corso della sua rubrica "Casa Clerici" si cimenterà con le ricette del libro, dimostrando che sono davvero alla portata di tutti. Alcuni dei piatti proposti sono molto speciali perché le sono stati regalati dai suoi amici appassionati di cucina, altri invece sono delle vere e proprie chicche dei suoi colleghi "vip": i Sedani alla contadina di Paolo Bonolis, la Torta di ricotta e cioccolato di Lorella Cuccarini, i Maccheroni alla chitarra di Bruno Vespa E come non accontentare anche i bambini? Ecco allora le ricettine pensate apposta per loro: gli gnocchi "sciué sciué", le tigelle al prosciutto, le frittatine "finte" che piacciono tanto alla sua piccola Maelle. E che non mancheranno di ingolosire anche i genitori

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 bamia 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, dai 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.

Questo corposo eBook offre un viaggio dentro la buona cucina delle regioni italiane. Cucina di tradizione ma anche creazioni originali in sintonia con la nostra tradizione gastronomica. Quasi trecento ricette, con le chiare indicazioni degli ingredienti e le semplici istruzioni di come fare per realizzarle. Un eBook che fa venire l'acquolina alla bocca di ogni buongustaio e che è anche un formidabile aiuto per chi voglia cominciare ad avvicinarsi ai fornelli. Buona lettura e... Buon appetito!

Il libro della Pasta

1400 ricette tra tradizione e innovazione

tradizione nobile e popolare nella cucina delle feste

La mia cucina siciliana

La cucina del Bel Paese

Trenette alla genovese, Pasta con la mollica, Bucatini alla amatriciana, Pasta alla Norma, Pasta con sugo vegetale allo zenzero, Linguine al limone, Spaghetti alla carrettiera, Pasta al sugo di porcini e pinoli, Maltagliati con bresaola, Tagliatelle ai funghi con salsiccia, Rigatoni

con la pajata, Timballo di pasta, Tagliolini con sgombro e melanzane, Farfalle ai gamberetti, Maccheroncini al sugo di trota, Spaghetti allo scoglio, Bucatini all'anguilla, Bucatini con le canocchie... 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.

La pasta