

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 diventanoassolute 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 desideri cimentarsi nella realizzazione di primi fantasiosi e veloci.

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 afficianados, 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.

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.

Marketing e management delle imprese di ristorazione

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

Antipasti & Zuppe... Naturalmente!

Ricette verdi

Fantasia di zuppe. Minestre, creme e vellutate

Un piccolo ricettario 100% vegetale con tante proposte ricche di sapore. Tante idee semplici e gustose pronte a scaldarci nelle stagione più fredda. 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.

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

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.

Primi piatti di pesce

Zuppe e minestre

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

500 ricette di zuppe e minestre

Nuova cucina italiana