Cinquecento Ricette Di Pasta Fresca

L'Italia è una Repubblica fondata sulla cucina! Soprattutto durante i periodi relative alle feste natalizie quando, complici le case invase dai parenti, le interminabili tavolate sommerse da fiches e cartelle della tombola, il desiderio di stare insieme e condividere per pochi giorni quei magici momenti, l'arte culinaria diventa protagonista indiscussa. Ricette del giorno - Speciale Natale e Capodanno propone 70 ricette (da quelle più facili ed economiche a quelle più elaborate e sfiziose) che proveranno a dare risposta al quesito più importante di quei giorni di festa: cosa cucinare e come uscire vincitore dal tour de force ai fornelli più impegnativo dell'anno? Dagli antipasti ai contorni, passando per i primi più famosi ed i classici secondi, arrivando ai deliziosi dessert, il volume è una carrellata culinaria in grado di far venire l'acquolina in bocca anche ai più refrattari al cibo. Ideato da tre ragazzi poco più che trentenni celati sotto l'acronimo LDG (Lorenzo, Donatello e Gianluca), amanti della buona tavola, della sperimentazione ai fornelli e dell'arte gastronomica, è il volume che non può mancare in ogni cucina che si rispetti. Non ci resta che augurarvi buona lettura e buon appetito. Edito da Bibliotheka Edizione.

Cinquecento ricette di pasta fresca500 ricette di pasta frescaFriggitrice ad Aria 500 RicetteThe Book Public

In oltre 500 ricette I sapori di una ricca e varia tradizione gastronomica, profondamente legata al territorio e alle vicende storiche L a cucina del Friuli, nella sua varietà, rivela l'impronta degli eventi che hanno segnato la storia di una terra di confine, da sempre oggetto di incursioni e predazioni e, per di più, soggetta a condizioni climatiche e geografiche assai varie: così abbiamo nella fascia montana a nord una cucina caratterizzata da piatti rustici e robusti, come polenta e cacciagione, allestiti con spartana semplicità, mentre nelle terre basse dell'Adriatico troviamo sapori più ricercati e speziati. La tradizione gastronomica della regione, poi, è ricca di suggestioni legate alle antiche vicende storiche: non è difficile percepire un'influenza veneziana nella cucina raffinata e marinara della fascia meridionale, in cui abbondano risotti e zuppe di pesce; un'impronta austroungarica negli strudel, nell'uso degli insaccati, nella brovada (usura discendente dei crauti bavaresi) e nei knodel; un'eredità slava nella gubana; e una traccia ungherese negli umidi di carne caratteristici un po' di tutta la regione, che molto si rifanno ai gulasch e ai polkolt magiari. Dagli antipasti al dolce, senza dimenticare salse, marmellate, conserve e sciroppi, questo libro offre al lettore un panorama completo della ricca gastronomia friulana. Emilia Valli laureata in filosofia e insegnante, esperta gastronoma, 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.

In questa nuova monografia del gusto, Graziano Pozzetto racconta dei mangiari tradizionali con lo squacquerone, del suo uso in cucina ai giorni nostri, delle varie sfiziosità moderne, delle eccellenze casearie della Comunità di San Patrignano e delle interpretazioni che dello squacquerone di Romagna danno autorevoli chef (con l'apporto di oltre 270 ricette), senza tralasciare i contributi storici e letterari sulle tradizioni casearie romagnole.

500 ricette senza grassi

Le ricette di casa Clerici 2

500 ricette di pasta fresca

GialloZafferano - Le mie migliori ricette

Le cento migliori ricette di crostate e quiche

Le crostate sono quei deliziosi prodotti di cucina e di pasticceria con una "crosta" di pasta consistente su cui adattare condimenti di vario tipo, salati o dolci. Le crostate salate, tuttavia, vengono più spesso indicate come quiches: la più nota, tra queste, è la "quiche lorraine". Si tratta, in ogni caso, di piatti da buongustai; in questo libro, tutti i trucchi e gli accorgimenti per avere successo nella preparazione. Emilia Vallilaureata in filosofia e insegnante, esperta gastronoma, 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.

Carmen,classe 1980,di origini napoletane. Avvocato, naturopata, food blogger e da sempre appassionata di cucina.Sin da piccola,con grande spirito di osservazione ed autonomia, ho acquisito i "segreti" di ricette tipiche della cucina napoletana; i primi ingredienti, indispensabili, come, in generale, nella vita, sono l'amore e la passione per tutto ciò che si fa ed ecco che la cucina diventa una "magica" alchimia di energia, dedizione e cura affinché, il piatto finale possa sprigionare, oltre al gusto,anche l'anima di chi lo prepara.Cucinare è, per me, sinonimo di creatività, sperimentazione e, soprattutto, possibilità di far rivivere i sapori dell'antica tradizione attraverso un percorso "sensoriale di gusto". Dal dolce al salato, dai ravioli al babà,sempre con le mani in pasta nella cura dei dettagli.Per questo motivo,ho deciso di creare delle pagine (social),al fine di raggiungere tutti gli appassionati delle tipicità locali, in Italia ed all'estero,altresì,ho deciso di raccogliere le principali ricette, tipiche della mia Regione, in questo semplice e breve testo.

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.

Questo libro è propedeutico. È riservato a chi vuole avvicinarsi al veganesimo senza preclusioni, con curiosità. È dedicato a chi vuole imparare a conoscere un'altra realtà. Apprezzare le bontà che propone. Come si passa da una cucina tradizionale a quella vegana? I meccanismi possono essere infiniti. Si può decidere di farlo dall'oggi al domani oppure gradatamente. Basta poco. Un piatto di spaghetti, magari integrali, al pomodoro con un po' di scaglie di lievito alimentare è già un piatto vegano. Come pure una pasta e fagioli senza cotica, o un minestrone senza pancetta. La pizza alle verdure senza mozzarella è un ulteriore piatto vegano. Il passo successivo è leggere le ricette di questo libro e farle proprie. Si scoprirà che la cucina vegan è divertente, colorata, appetitosa e anche, e soprattutto, buona. In tutti i sensi.

La cucina di casa del Gambero Rosso. Le 1000 ricette

La tua pasta fresca fatta in casa

Corso di cucina naturale. Sperimentare divertendosi ai fornelli

Sfumature di gusto in rosso

500 ricette con la quinoa

Fresche, rustose, facili e velociFino a poco tempo fa quando si diceva insalata si pensava automaticamente a lattuga, pomodoro, sale, olio e aceto: una combinazione classica, una tradizione che andava ad affiancarsi a un qualsiasi secondo piatto. Oggi questo concetto gastronomico è stato rivoluzionato: gli ingredienti si sono diversificati e moltiplicati per costruire ricchi e coloratissimi piatti unici. Leggere, facilmente digeribili, ricche di acqua, fibre, sali minerali e vitamine, povere di grassi, spesso arricchite dalla presenza di alimenti proteici, le insalate rivestono un ruolo di primo piano nella dieta mediterranea e hanno il pregio di poter essere realizzate in pochissimo tempo e consumate dovunque. Variano a seconda delle abitudini regionali e delle stagioni, che condizionano naturalmente la scelta delle verdure che le compongono. Combinare gli ingredienti giusti richiede creatività e buon gusto, ma anche il condimento vuole un certo impegno: una equilibrata emulsione di liquidi e di aromatizzanti è quasi sempre il segreto di una insalata appetitosa. Alle verdure, poi, si può aggiungere tutto ciò che la fantasia suggerisce: dalla pasta alla carne, dal pesce alla frutta, dal formaggio alle uova.Alba Allottasommelier, scrive di enogastronomia su 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, 1001 ricette da cucinare almeno una volta nella vita, 101 ricette da preparare al tuo bambino, La cucina siciliana, Il cucchiaio di cioccolata, 500 ricette di insalate e insalatone, 500 ricette senza grassi, 500 ricette con i legumi, 500 ricette di riso e risotti.

Dodici menù economici ma ricchi nei sapori e nei colori con le ricette e i consigli di Mamma Pina

Cucinare è raccontare una storia: quella della ricetta, delle infinite versioni elaborate in luoghi diversi e in momenti lontani, dei passaggi attraverso i quali è arrivata fino a chi la prepara. È una storia nella quale non credo ci debbano essere segreti, altrimenti si rischia che non ci sia più nessuno in grado di continuarla.

Riferimenti all'attività di Leonardo come organizzatore della Festa del Paradiso; accenni all'apocrifo Codice Romanoff; breve descrizione dei codici di Leonardo in relazione ad argomenti di ambito conviviviale e culinario.

I 12 ricchi ed economici

La cucina del Veneto

Cinquecento ricette di pasta fresca

1000 ricette di carne rossa

"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."

Dagli antipasti ai dolci, piatti irresistibili per una cucina alternativa e saporita Lasagne, gelati, cheesecake e non solo: un mondo di sapori senza lattosio! Per chi è intollerante al lattosio può essere difficile fare slalom tra questo e quell'alimento, e ad alcuni cibi non si può fare altro che rinunciare. Ma al gusto e alla passione per la cucina non si dovrebbe rinunciare mai! Questo libro raccoglie le 200 migliori ricette che uniscono gusto e salute: deliziose come quelle originali a cui si ispirano, utilizzano alternative salutari e benefiche al lattosio. Niente latte, burro e formaggio, quindi, ma ingredienti naturali, da combinare seguendo istruzioni semplici e chiare per realizzare mousse, creme, pasticci di lasagne, budini, cheesecake e persino squisiti gelati. Per ogni ricetta, inoltre, è fornita una tabella dei nutrienti, utilissima per mantenere un'alimentazione equilibrata. Mai più rinunce! Jan Mainsi occupa di economia domestica e di catering. Ha insegnato in scuole di cucina e ha scritto innumerevoli ricettari, collaborando tra gli altri con «Canadian Living», «Recipes Only», «Family Confidante» e «Health Watch magazine». Vive a Toronto, Ontario.

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 mangiar 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 carcìù 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 arrosti, 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'inserto 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.

Piatti salutari, senza glutine, proteici e tutti da provare Scopri le ricette più golose con l'ingrediente del momento Praticamente sconosciuta, fino a qualche tempo fa, la quinoa ha rapidamente conquistato le tavole di tutto il mondo e si è imposta come un super-alimento, immancabile nella spesa di chi è attento alla salute. Ricca di proteine, e in particolare di proteine che includono tutti gli aminoacidi essenziali, è anche una eccezionale fonte di magnesio, folati, fosforo, ferro e fibre. È l'ingrediente ideale insomma per l'alimentazione dei vegetariani e dei vegani, e in più è priva di glutine, quindi indicata per chi è intollerante o celiaco. L'ottimo sapore della quinoa ne consente la versatilità in cucina: troverete qui ricette le 500 migliori ricette che spaziano dai dolci per la colazione alle zuppe, senza trascurare gli hamburger, le polpette, le ricette di pane, le insalate, gli stuzzichini e tanti appetitosi dessert. L'acquolina in bocca è assicurata! Camilla V. Saulsbury è un'esperta nutrizionista e una personal trainer; scrive di cibo, insegna a cucinare e inventa nuove ricette. Ha collaborato con vari canali tematici televisivi e con il «New York Times». È laureata in sociologia con una specializzazione in studi sull'alimentazione. Con la Newton Compton ha pubblicato 750 ricette per il muffin perfetto e 500 ricette con la quinoa.

Ricette della tradizione campana

500 ricette con le verdure

Torte salate classiche - Ricette di Casa

Le cento migliori ricette di torte salate

Con le mani in Pasta - Ricette di Casa

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 naif 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.

Cinquecento ricette per sentirsi leggeri, tenendo d'occhio la bilancia. Una carrellata di piatti facili da preparare, indispensabile per chi punta al gusto e a un'alimentazione sana. È necessario infatti sapere che non tutti i grassi sono uguali. Alcuni, come l'olio extravergine di oliva, oltre a fornirci vitamina E, svolgono funzioni essenziali per il nostro organismo. Sono i grassi saturi quelli più dannosi, presenti in particolare nel burro, negli insaccati, nello strutto. Quindi, ogni volta che volete farvi passare uno sfizio, tenete a portata di mano questo prezioso ricettario, utile per districarsi fra le tentazioni della gola, seguendo una dieta equilibrata.Alba Allottasommelier, scrive di enogastronomia su 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, 1001 ricette da cucinare almeno una volta nella vita, 101 ricette da preparare al tuo bambino, La cucina siciliana, Il cucchiaio di cioccolata, 500 ricette di insalate e insalatone, 500 ricette senza grassi, 500 ricette con i legumi, 500 ricette di riso e risotti.

Hai comprato recentemente una fantastica friggitrice ad aria? Scommetto che stai cercando un ricettario completo con ricette italiane facili da eseguire! Sei nel posto giusto! Abbiamo ideato e testato più di 500 ricette della trazione italiana e non, per darti uno dei migliori ricettari per scoprire la facilità con cui è possibile cucinare con tua nuova friggitrice ad aria. Troverai piatti creativi che stuzzicheranno la tua fantasia e non vedrai l'ora di provare, ricette da preparare velocemente, senza rinunciare alla tua linea, senza rinunciare al piacere del gusto e senza rinunciare alla tua salute. In questo ricettario potrai trovare: - Una grande varietà di ricette: divise per Antipasti, Primi, Secondi di pesce e carne, Contorni di verdure e Dessert - Ricette da preparare in soli 5 minuti per chi va sempre di fretta e non ha molto tempo da dedicare alla cucina. - Ricette vegane, light e senza glutine - Ricette adatte ai principianti, facili da seguire - Fantastici dolci e golosissime torte - Consigli e suggerimenti per ottenere i migliori risultati con la tua friggitrice ad Aria Se desideri anche tu nutrirti in maniera più sana senza sacrificare il gusto dei tuoi piatti preferiti allora questo libro fa proprio al caso tuo!

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

Lo squacquerone di Romagna

Le migliori ricette senza lattosio

Le ricette di Mario

Leonardo da Vinci e la cucina rinascimentale. Scenografia, invenzioni, ricette

35 ricette per cucinare menu a colori

Il Natale conserva, con le sue ritualità, il compito di mantenere l'idea dell'indissolubilità dei legami familiari, dell'integrità del focolare domestico; e molte sono le ricette che lo rendono solenne. Dai grandi classici regionali agli allestimenti di fantasia, in questo volume troverete cento ricette per il pranzo più importante dell'anno.Emilia Vallilaureata in filosofia e insegnante, esperta gastronoma, 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.

Ceci, fagioli, lenticchie, fave e soia per soddisfare tutti i gustiI legumi sono importantissimi nella nostra alimentazione, per la ricchezza di proteine e amidi, il contenuto di sali minerali e, soprattutto, per il loro effetto "anticolesterolo". In questo volume troverete cinquecento ricette per preparare fagioli, ceci, lenticchie e quant'altro in composizioni ricche e appetitose, con facili e accurati accorgimenti per piatti sempre nuovi ma nel segno della tradizione culinaria. Un vademecum di ricette, dagli antipasti ai contorni, dai primi ai dolci, a volte inconsueti come i tortelli di ceci: idee nuove per la nostra tavola che faranno gola a tutti ma che allo stesso tempo aiuteranno a seguire un'alimentazione bilanciata, sana e naturale.

Il trapanese è un'area gastronomica tra le più ricche d'Italia. Il pesce è senza dubbio il prodotto base di questa cucina. È presente in tante zuppe ma anche nel Cous cous, al posto della carne di montone, prodotto base dell'antica ricetta maghrebina. Un piatto locale il cui rito prevede che la semola sia lavorata a mano ('ncucciata) nella "mafaradda", tradizionale vaso di terracotta, dopo esser stata cotta a vapore e aromatizzata con cipolla. A mano vengono preparati anche i "Busiati" (primo a base di carne), i ravioli ripieni di ricotta e menta, gli "gnuoccoli". Altro piatto forte la pasta con il pesto alla trapanese, che sostituisce al basilico un battuto di pomodoro crudo e mandorle pelate. Una varietà gastronomica frutto dell'incontro con le molte culture che da sempre popolano il Mediterraneo in 328 ricette.

Molto più di un ricettario, è una fonte di ispirazione per tutti coloro che vogliono rivivere il ricordo di un sapore. Un diario di ricette tipiche campane che non solo ci riporta indietro nel tempo rifacendoci vivere emozioni antiche ma anche i tempi moderni. Infatti è possibile trovare anche ricette moderne e rivisitate.

Ricette del giorno: Speciale Natale e Capodanno

Le ricette di casa Clerici

500 ricette di insalate e insalatone

Le cento migliori ricette di Natale

70 ricette per rendere le feste natalizie indimenticabili!

Per rendere più ricca e sfiziosa la vostra cucina con gli ingredienti più naturali e un tocco di fantasiaLe verdure sono un'autentica miniera di elementi preziosi per l'organismo e una presenza assolutamente indispensabile nella nostra alimentazione quotidiana. Ricche di fibre, vitamine, sali minerali e proteine vegetali, assolvono molteplici funzioni benefiche: disintossicano, contrastano l'invecchiamento delle cellule, hanno proprietà anticancerogene, sono alleate utilissime nelle diete, inducono rapidamente sazietà e rallentano l'assorbimento di sostanze nocive. Inoltre si prestano a talmente tante combinazioni da riuscire ad appagare il palato senza appesantire il corpo. asparagi, biete, carote, carciofi, cavoli, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, spinaci, zucche e zucchine possono arricchire il menu giornaliero o addirittura diventarne protagonisti, colorando antipasti, primi, pizze, secondi, insalate, contorni e piatti unici.Emilia Vallilnsegnante, è da molti anni un'esperta gastronoma. 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 e 501 ricette di biscotti e dolcetti.

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 gastronoma, 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.

Vitello, manzo, maiale, agnello e capretto Nutriente e saporita, la carne di vitello, manzo, maiale, agnello e capretto si presta a molteplici cotture, adatte a soddisfare tutti i tipi di palato. Arrosti, brasati, pasticci, per chi ha gusti raffinati; gulasch, keftedes, kebab, per chi ama i sapori esotici; fino agli hamburger, spiedini e polpette, per far apprezzare questo alimento anche ai bambini più diffidenti. In questo volume troverete, insomma, tante appetitose ricette, tradizionali ma anche attente alle nuove tendenze, per preparare i piatti di carne nel modo più gustoso e genuino. Emilia Valli insegnante, è da molti anni un'esperta gastronoma. 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 e 501 ricette di biscotti e dolcetti.

In oltre 600 ricette Tutti i segreti di una gastronomia varia, raffinata e originale Raffinata e originale, la tradizione gastronomica veneta si fonda essenzialmente su quattro "pilastri": la polenta, il baccalà, il riso e i fagioli, ai quali vanno ad aggiungersi gustosi elementi legati alle produzioni locali. Se nella fascia costiera predominano, come è ovvio, i piatti a base di pesce e crostacei, nella parte pianeggiante e collinare della regione la cucina tradizionale fa largo uso di carni, bovine e suine soprattutto, mentre la zona montana, ricca di ovini, è la patria incontestata dei formaggi (basti pensare all'Asiago, al Montasio e alle squisite ricotte). Ma la varietà della cucina veneta, oltre che alla naturale conformazione fisica del territorio, è legata anche alle influenze storiche, che hanno contribuito a delineare il profilo gastronomico di ogni singola provincia. Così nei gustosi piatti di pesce e nei delicati risotti caratteristici di Venezia si riconosce subito la raffinata eredità orientale, mentre la cucina di Verona, malgrado le tentazioni carnascialesche e le "feste dello gnocco", mantiene l'eleganza scaligera. Una menzione particolare meritano la tradizione gastronomica del Trevigiano, forte dei funghi di Montello, dell'ottima cacciagione, delle anguille del Sile e, naturalmente, del celeberrimo radicchio, e la cucina della provincia di Belluno, dove i sapori, robusti e montanari, richiamano immediatamente alla memoria le rocce dolomitiche, gli strapiombi e il silenzio dei ghiacciai. Emilia Valli laureata in filosofia e insegnante, esperta gastronoma, 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.

Ricette vegane e dintorni

La cucina trapanese e delle isole

500 ricette di riso e risotti

La cucina del Friuli

500 ricette con i legumi

Cucinare è un gioco? S ì , basta un tocco di ironia, tanta fantasia e la conoscenza delle ricette base, per creare piatti semplici e golosi per tutti i gusti! Nei panni di Maestro di cucina, mister Alloro o semplicemente... Sergio, vi propongo questo libro, augurandomi che possa diventare un compagno di lavoro in cucina, con tante risposte ai piccoli dubbi che spesso si incontrano davanti ai fornelli di casa. In queste pagine troverete consigli, spunti, trucchi, ricette rapide o elaborate e tantissime curiosità in uno stile che amo definire: semplice ma non banale! e dove non può mancare mai... qualche foglia di alloro! E ora laviamoci le mani ed entriamo in cucina per dare inizio a questo meraviglioso viaggio alla scoperta di quanto può essere divertente cucinare! Buona cucina a tutti, Sergio

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 dal 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 pat é 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, perch é il loro compito è solo quello di stimolare l ' appetito senza indurre sazietà . Emilia Valli insegnante, è da molti anni un ' esperta gastronoma. 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 e 501 ricette di biscotti e dolcetti.

Rosso come il fuoco, rosso come il cuore, rosso come i petali di una rosa. Come non mettere in relazione questo colore con la forza dell'amore? Con questo libro il rosso arriva ora sulla nostra tavola! Cucinare in rosso senza utilizzare coloranti artificiali: questa la sfida. Idee facili e tecniche semplici per realizzare coloratissimi piatti dolci e salati. Una raccolta piena di spunti per la tavola e suggerimenti per menu e mise en place, per rendere unici i vostri pranzi e le vostre cene.

Una collana in quattro volumi con ricette a tema "colore": giallo; verde; rosso; bianco e nero. Per celebrare i colori nel piatto con creatività e buongusto.

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, Souffl é piemontese, Sformato con prosciutto e asparagi, Torta di patate e di erbette 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 na ï f 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.

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

Friggitrice ad Aria 500 Ricette

Nuova raccolta di 500 secreti ricette e scoverte de' piu scelti e accreditati tratti da rinomati professori...

Metodi, ingredienti, ricette

I ristoranti della tavolozza. Guida enogastronomica delle alpi del mare

Dagli antipasti ai primi piatti, dai contorni ai dolci, tutti i segreti per esaltare un ingrediente semplice e nutrienteDopo il frumento, il riso è il cereale più diffuso e costituisce l'alimento principale per oltre metà della popolazione mondiale. Originario probabilmente dell'Indonesia, si diffuse più tardi in Cina, in India e in Asia Minore. Durante il Medioevo gli Arabi lo introdussero in Egitto, sulle coste africane, in Sicilia e in Spagna. Finché, nel XVIII secolo, conquistò tutti i mercati del mondo, contribuendo a risolvere le gravi difficoltà alimentari della popolazione dell'epoca. Ottimo alimento energetico, di facile digeribilità, viene impiegato in cucina in moltissimi modi diversi, grazie alla sua versatilità. A seconda della varietà scelta, può essere utilizzato per la preparazione di antipasti, minestre, primi piatti asciutti e risotti, contorni a piatti di carne e pesce, e dolci.Alba Allottasommelier, scrive di enogastronomia su 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, 1001 ricette da cucinare almeno una volta nella vita, 101 ricette da preparare al tuo bambino, La cucina siciliana, Il cucchiaio di cioccolata, 500 ricette di insalate e insalatone, 500 ricette senza grassi, 500 ricette con i legumi, 500 ricette di riso e risotti.

Storia e ricette

Cucinare è un gioco

1000 ricette di antipasti

ricette tipiche campane

Ricordi e ricette