

Ti Cucino In Mezzora Ricette Facili Veloci Sane E Buone

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

Pancotto alla genovese, Pappa al pomodoro, Zuppa di cipolle, Timballo di maccheroni, Fantasia di riso avanzato, Paella alla valenciana, Frittata di ricotta e formaggi, Cotiche e fagioli, Trippa alla romana, Pasticcio di maiale, Polpette con avanzi di arrosto, Capponata, Cacciucco alla livornese, Polpette e polpettone di tonno, Carciofi ripieni, Fagioli lessi con tonno e cipolla alla veronese, Parmigiana di zucchine, Pasta alle verdure con pangrattato fritto, Ratatouille... 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 scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi. Pubblicato da Good Press. Good Press pubblica un grande numero di titoli, di ogni tipo e genere letterario. Dai classici della letteratura, alla saggistica, fino a libri pi ù di nicchia o capolavori dimenticati (o ancora da scoprire) della letteratura mondiale. Vi proponiamo libri per tutti e per tutti i gusti. Ogni edizione di Good Press è adattata e formattata per migliorarne la fruibilità , facilitando la leggibilità à su ogni tipo di dispositivo. Il nostro obiettivo è produrre eBook che siano facili da usare e accessibili a tutti in un formato digitale di alta qualità .

Libro di ricette chetogeniche: ricette facili e veloci per un rapido dimagrimento (Dieta Chetogenica)

Cucina Napoletana - Ricette Raccontate

Ricette per Mangiare Sano Oltre 30 Ricette Semplici per una Cucina Sana (Libro Uno)

Da Santarcangelo di Romagna a Casteldelci

Le ricette di Petronilla

Questo lavoro di Graziano Pozzetto è frutto di ricerca ed esplorazione gastronomica, culturale, antropologica (con saggi, fonti, documenti, testimonianze, storie e racconti di cibo). Il volume racconta la cucina - storica, tradizionale e dei giorni nostri - e dei prodotti della terra, identitari, tipici, della migliore tradizione, talvolta eccellenti, spesso artigianali, che qui si sono Valmarecchia: di recente definizione territoriale riminese comprende i quattro comuni da sempre riminesi - Santarcangelo di Romagna, Verucchio, Poggio Berni e Torriana - ai quali si sono uniti i sette comuni marecchiesi - Novafeltria, Talamello, San Leo, Maiolo, Pennabilli, Casteldelci e Sant'Agata Feltria.

Un viaggio affascinante nei piatti semplici ma tipici e dalle innumerevoli varianti della Maremma, che si dipana tra storie e aneddoti per più di 300 ricette. Santini è un narratore d'istinto ma la disciplina del giornalismo ne ha fatto anche un ricercatore capace di approfondimenti incredibili come la ricerca sull'acquacotta, una semplicissima composizione di verdure in accezione scovato più di 30 varianti: o quella sui crostini, o sul cinghiale, o sulle "scottiglie". "La tegamata è buona fatta e mangiata", così si dice dalle parti di Pitigliano... e che dire poi delle "pagnottelle dell'Argentario" o delle "vecchierelle della vigilia", del "budino di castagne", del "cacciucco di funghi con fagioli" oppure del "filetto di cinghiale con crostini all'oliva", della "minestrina di cinghiale" ce n'è per tutti i gusti, anche per i più esigenti.

Manuale pratico per le famiglie compilato da Pellegrino Artusi. 790 ricette e in appendice "La cucina per gli stomachi deboli". Scritto con sapienza e ironia, rappresenta un capolavoro della cucina italiana e del servire a tavola. Tradotto in numerose lingue.

Il libro dei segreti manuale alfabetico di ricette, metodi, nozioni e consigli concernenti l'igiene, la medicina domestica, le scienze naturali, le arti, i mestieri, l'industria, le masserizie, l'economia rurale, l'arte del confettiere, la cucina, la caccia, la pesca, i divertimenti chimici, ecc

Le mie ricette in rima

Torte & crostate. Classiche, farcite, alla crema - Ricette di Casa

Le nostre ricette. Tutti insieme in cucina

Te la do io la mia cucina

Pasta all'uovo o di semola di grano duro, Cuscus, Gnocchi di patate, Impasto per passatelli, Impasto per crêpe, Polenta, Pasta sfoglia, Pizza margherita, Pummarola, Besciamella, Ragù di carne, Senape, Maionese, Pastafrolla, Pasta savarin e per babà, Pasta per croissant, Marzapane, Crema al mascarpone, Crema pasticcera... 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.

Baci di dama, Cantuccini di Prato, Krumiri, Lingue di gatto, Pavesini artigianali, Savoiardi piemontesi, Bocconcini di cacao e noci, Bonbon al cioccolato, Caramelle gelée alla frutta, Caramelle mou, Lecca-lecca, Maddalene, Pasticcini speziati di marroni e cioccolato, Spuma di cocco e cioccolato, Wafer artigianali, Biscotti al cocco, Dolcetti di carote, Brownie, Cheesecake, Donut, Muffin alle mele, Marron glacé, Fagottini di mela, Torroncini... 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.

Cuoca per passione, simpatica per vocazione, Luisanna Messeri è autrice e protagonista di programmi televisivi di successo tra i quali la food comedy Il club delle cuoche e Bischeri & bischerate, in onda sulle reti Sitcom di Sky. Inoltre è una delle maestre di cucina del programma La prova del cuoco su Rai 1. Ispirandosi alla filosofia gastronomica di Pellegrino Artusi, Luisanna si diverte, ormai da anni, a creare, nella sua casa di campagna del Mugello, piatti tradizionali semplici e genuini utilizzando prodotti italiani di prima qualità. Dalla passione per la buona tavola è nata la voglia di realizzare questo libro, che raccoglie 150 ricette tipiche della cucina toscana, scritte con la verve e la vivacità che contraddistinguono lo stile dell'autrice, nonché molti segreti e trucchetti per rendere ogni piatto una vera e propria delizia. Seguendo passo a passo i consigli di Luisanna si potranno realizzare tanti piatti di origine e sapore toscano, dai più classici e semplici ai più appetitosi ed elaborati. Dagli antipasti ai dolci, passando per paste, zuppe, carni e tanto altro ancora. Il volume sarà "condito" da molte curiosità, racconti, aneddoti, ricordi della tradizione contadina appositamente inseriti in speciali box di annotazione. Gli indirizzi dei suoi rifornitori di fiducia di prodotti toscani e una sezione dedicata alle feste tradizionali sparse sul territorio completano l'ebook, esaltando a tutto tondo la ricchezza gastronomica della regione, perchè "la grande cucina non è né quella ricca né quella povera...é quella buona!"

LA CUCINA DEL SOLE

In cucina con Igles Corelli. Le ricette e i segreti per diventare un grande chef

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene

La cucina di casa del Gambero Rosso. Le 1000 ricette

La cucina fiorentina

Scampi alla Buzara, Granceola al limone, Gamberoni grigliati, Cozze gratinate, Moscardini olio e prezzemolo, Lumachine di mare alla marchigiana, Cotolette di sarde, Paranza, Fritto di calamaretti, Frittelle di bianchetti, Seppie ripiene al forno, Crostini al burro d’acciughe, Crema di pesce, Risotto al nero di seppia, Spaghetti con bottarga, Linguine alla marinara, Grigliata mista, Triglie al pomodoro e olive, Coda di rospo in umido, Branzino al cartoccio, Sarde a beccafico... 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.

*Vuoi migliorare il tuo stato di salute e perdere peso? Puoi farlo seguendo una dieta con cibi puliti! Il mangiare sano aumenta la tua salute, migliora il tuo sistema immunitario, ti aiuta a pensare meglio, migliora la tua pelle e i tuoi capelli ed aiuta la tua digestione. Tutto ciò che richiede mangiar sano è qualche piccolo cambiamento nutrizionale. Questo tipo di dieta è semplice, sostenibile per dei risultati nel lungo periodo e ti porta soddisfazione. E' arrivato il momento di cambiare. Inoltre, è arrivato il momento di sentirti meglio! Considerando l'ammontare dei cibi preconfezionati che si trovano oggi nei supermercati, non è difficile capire perchè è difficile mangiare in modo sano. Tuttavia, con delle ricette per mangiare sano, il tuo corpo avrà le alternative che brama. Una volta che incomincerai, sentirai la differenza che il cibo sano ha sul tuo corpo. Il cibo è il carburante che muove il tuo corpo. Avrai ciò che ingerisci. Quindi, perchè non alimentare il tuo corpo con le migliori opzioni di cibo? E, imparerai quanto sia facile mangiare sano senza sacrificare il gusto, i soldi o il tempo. E' così semplice che sarai sorpreso nel cercare di capire come mai non hai iniziato prima. Nel primo libro della serie Clean Food Diet Cookbook, imparerai:
•Quali cibi mangiare per avere più energia
•Che cosa significa mangiare sano
•Quali cibi sono sani
•Come mangiare sano
•Come preparare dei piatti sani
•Più di 30 piatti diversi e gustosi per colazione, pranzo, spuntini e cena
•Ricette adatte a vegetariani, vegani e onnivori
•E, altro ancora!*

Salve a tutti! Sono la Nonna Rosa, vivo sulle sponde del lago di Como e gestisco da tanti anni una graziosa trattoria sempre affollata di turisti e clienti abituali. La cucina è da sempre la mia grande passione. Sin da piccola passavo ore e ore a guardare la mia nonna cucinare e spesso ne vestivo anche i panni di aiutante chef. Da grande ho avuto la fortuna di trasformare questa mia passione in un mestiere, quando ho iniziato a lavorare giovanissima nel migliore ristorante di Lecco. Grazie a tanti sacrifici e tanta passione, ho poi avverato il sogno della mia vita, aprendo un ristorante tutto mio, potendomi finalmente esprimere al massimo della mia creatività culinaria. Sai, oggi il vegano è tanto di moda ma io ho sposato questa filosofia di vita già negli anni ’70 quando a pensarla così eravamo proprio una tribù. Da allora mi sono specializzata nella “cucina green”, con la missione di non trascurare mai il gusto e la gioia della tavola, intesa come ricercatezza dei piatti e degli ingredienti. Sin da quegli anni ho iniziato a sperimentare e a trascrivere le ricette di maggior successo. Erano stesso i miei clienti a chiedermi di volta in volta questo o quel piatto particolarmente riuscito. E c’era gente che veniva appositamente da Milano nel week end per mangiare i miei piatti veg. Rosa, mi dicevano, come cucini tu a Milano nessuno! E persino i non veg si complimentavano per aver pranzato o cenato in modo ricco e saporito senza che gli mancasse nulla. Oggi assistiamo a un vero e proprio boom del vegano e così ho deciso di scrivere questo libro con le mie migliori ricette. Sapete quanta gente conosco che negli ultimi anni si è appassionata al mondo vegano? Davvero tanti e insospettabili. Ma questo libro si rivolge a tutti. Anche a te mamma che hai una figlia vegana e vuoi imparare a cucinarle cose buone, sane e saporite. O a te, che sei un appassionato di cucina e vuoi ampliare i tuoi orizzonti verso la cucina vegana. Spero che possiate apprezzare questo mio modesto lavoro, fatto di tanta passione ed esperienza. Ho cercato di descrivervi le ricette in modo meno freddo e asettico rispetto ai classici manuali di cucina. Ho immaginato che tu fossi qui accanto a me in cucina, aiutandomi a preparare qualcosa di buono, insieme. Questo è stato lo spirito con cui ho scritto questo libro e spero che tu possa apprezzarlo. Ma adesso, bando alle ciance, passiamo ai fornelli! Pronti? Buona lettura e viva la cucina veg! La Nonna Rosa

La ricetta del vero amore

VERSO LA LONGEVITA’ La Ricetta del Benessere per Eterne Ragazze: Bellezza, Salute, Moda e Cultura.

Biscotti, dolcetti e muffin. Per il the e la prima colazione - Ricette di Casa

La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni

LE RICETTE VEGANE DELLA NONNA

Aspic di mare, Aragosta in bellavista, Alici marinate agli agrumi, Calamari in insalata, Carpaccio di salmone con cipolline e pomodori secchi, Impepata di cozze, Tortino di alborelle, Gamberi alle erbe aromatiche, Capesante gratinate, Frittata con le cozze, Insalata di totani, Granceola al limone, Luccio marinato, Ostriche panate, Pâté al sapore di mare, Salame di tonno, Insalatina di aragosta, Spuma di tonno, Anguilla in carpine, Mazzancolle in tegame... 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.

Millefoglie, Saint Honorè, Torta di ciliege della Foresta Nera, Brisolona, Torta mimosa, Torta paradiso, Torta regina, Torta con spezie e caffè, Castagnaccio, Plumcake british style, Torta alle fragoline di bosco, Torta con noci e miele, Torta della nonna, Torta di grano saraceno, Torta di riso, Strudel di mele, Tarte tatin, Crema al cioccolato, Sachertorte, Torta di cioccolato al profumo d'arancia, Crostata di lamponi, Rotolo al limone, Torta al cocco, Pastiera napoletana... 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.

Sapevi che esiste un modo per invecchiare in maniera longeva e rimanere in ottima salute? Ci sono innumerevoli studi scientifici che evidenziano come un certo stile di vita favorisca una sopravvivenza non solo più lunga, ma soprattutto più sana. In questo libro ti svelerò che non serve essere ricche di denaro per essere eterne ragazze: occorre essere ricche di fantasia, di disciplina, di sani principi e di curiosità. È naturalmente avere le giuste informazioni: quelle contenute in questo prezioso libro. Verso La Longevità COME ESSERE SEMPRE GIOVANI Perché il tuo stile di vita è il principale responsabile della tua speranza di vita ma soprattutto della tua speranza di salute. Perché l'età matura è l'occasione per affinare la propria personalità, per diventare davvero speciali. Il segreto per associare uno stile di vita favorevole ad una felice longevità. COME ESSERE ETERNE RAGAZZE IN SALUTE Come essere un'eterna ragazza lavorando sul controllo del tuo peso corporeo. Perché mangiare poco, persino meno di quello che si ritiene necessario, è utile per vivere una vita longeva. Perché per una buona longevità non basta la diagnosi precoce ma è opportuno concentrarsi anche sulla prevenzione primaria. COME ESSERE ETERNE RAGAZZE IN BELLEZZA Perché è opportuno che ogni donna individui i suoi punti deboli, per minimizzarli, e i suoi punti di forza, per valorizzarli. Come badare alla salute della tua chioma, non solo dall'esterno, ma anche dall'interno, con cibo adeguato e integratori. Perché le parole chiave per la bellezza della tua pelle sono: riposo, relax, buonumore, cibo sano, intestino funzionante e protezione. COME ESSERE ETERNE RAGAZZE ANCHE MENTALMENTE Perché è fondamentale imparare sia a liberare il proprio tempo sia a non perderlo. Come seguire l'arte nelle sue varie forme per affinare il senso estetico e dare struttura all'emotività. Perché viaggiare è un'esperienza di scoperta e perché anche i viaggi brevi e a poca distanza hanno un'importante funzione anti-età. COME VIVERE SERENAMENTE LA PROPRIA INDIPENDENZA Perché esistono due tipi di solitudini: una “solitudine felice”, frutto di una libera scelta estemporanea, e una “solitudine infelice”, dovuta alla mancanza di vere relazioni. Il segreto per trovare amicizie di valore. Perché prendendoti il giusto tempo per coltivare le tue relazioni sarai in grado di comunicare agli altri la tua serenità.

In cucina con il miele. Ricettario agrodolce - Ricette di Casa

Il policlinico. Sezione pratica periodico di medicina, chirurgia e igiene

La Nuova Cucina Mediterranea nelle regole della nostra tradizione

Mangia bene e con gusto!

La cucina e i prodotti della Valmarecchia

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

*Per essere più felice e più sano inizia già da oggi! Sei stanco di sentirti fuori forma? Vuoi iniziare una dieta che ti permetterà di cambiare la tua vita per sempre? Il libro di ricette chetogeniche: ricette facili e veloci per un rapido dimagrimento è una guida eccellente per coloro che vogliono perdere peso e diventare più magri in breve tempo. Al giorno d'oggi l'immagine è la prima cosa che salta all'occhio, dunque dovremmo prendercene più cura. Non solo per l'impressione che lasciamo sugli altri ma anche per avere una vita salutare e migliorarne la qualità. Scenderemo nei dettagli nel libro, per ora dai un'occhiata generale a cosa offre questo libro:
•La dieta chetogenica e i suoi infiniti benefici
•Ricette chetogeniche per la colazione
•Ricette chetogeniche per il pranzo
•Ricette chetogeniche per la cena
Fai il primo passo verso un nuovo te e una nuova vita accaparrandoti gusto libro.*

Salsa agrodolce per arrostiti e bolliti, Fagioli al forno, Cavolo rosso al miele e cumino, Cipolline brasate, Risotto esotico al radicchio trevigiano e miele, Prosciutto arrostito al miele, Stufato di maiale con sidro e miele di tiglio, Insalata al pecorino e miele, Budino di formaggio, Risotto Regina, Trota affumicata con salsa di senape e dragoncello, Zuppa di cavolo con spezie e miele, Rotelle al pecorino, Anatra laccata con salsa agrodolce di miele e cioccolato... e tante altre ricette succulente in un eBook di 31 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.

Manuale pratico per le famiglie

Ricette siciliane di ieri e oggi

La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene

Ricordi e ricette

La cucina picena

Dietro lo pseudonimo di Petronilla si nasconde Amalia Moretti Foggia (1872-1947), medico pediatra che a partire dal 1928 dispensò consigli culinari dalle colonne de La Domenica del Corriere. Questo libro ripropone gli originali suggerimenti gastronomici di Petronilla, presentando ricette adatte a ogni occasione: dai primi piatti alle pietanze di carne, pesce e verdura, per concludere con dolci, marmellate e liquori. Le note di commento di Stefania Barzini, curatrice dell’opera e autrice delle ricette di ispirazione “petronilliana” illustrate in appendice, conducono alla riscoperta della cucina semplice, casalinga e parsimoniosa che ispirò i pranzi e le cene di migliaia di famiglie italiane. Il volume è inoltre arricchito dalla testimonianza di Gianfranco Moretti Foggia, nipote di Amalia e memoria storica della sua illustre famiglia, che svela dettagli, aneddoti e curiosità altrimenti sconosciuti dell’affascinante vicenda biografica celata dietro lo schermo di un nome d’arte diventato celebre.

Questo libro nasce dal gruppo di ricette su Facebook “Antichi sapori apuani”. Lo scrittore Andrea Campoli si mette alla tastiera e ai fornelli e riunisce decine di ricette di cuochi amatoriali legati alla tradizione culinaria italiana. Giocando tra i saperi e i sapori esce un libro dove le ricette, anche le più famose, diventano esperienze personali. Nella cucina di Andrea Campoli incrociamo le forchette con: Giuseppe Vanni, Manuel Lenzi, Cinzia Finotello, Simonetta Moscardini, Maria Giulia Giannasi, Annamaria Botti, Silvia Bertagna, Angela Bonugli, Daniela Fontanini, Maria Grazia Todaro, Aurelia Biagioli, Anna Maria Franchini, Michela Galluzzi, Alessandra Frieri, Antonella Famlonga, Monica Campoli, Enrica Santi, Delfina Pierotti, Antonella Zinni Cristina Franchini, Silvana Giacché, Daniela Bianconi, Marinella Bertei, Iole Francini, Mariella Ferri, Maria Luisa Cecchi, Normanna Albertini, Dina Vanni, Leonetta Mannini, Vilma Donati, Olisea Caddia, Gabriella Magnani.

Appassionato lettore di sonetti in dialetto romanesco, in particolare di Belli e Pascarella, Gianlugi Scanferla in questa pubblicazione ha riunito la sua passione per la cucina e per i versi in dialetto romanesco. Si tratta di un’ottantina di ricette ognuna delle quali accompagnate da una lirica in dialetto che ne esalta le caratteristiche in modo ironico e originale. Tanti spunti e idee per preparare antipasti e salse, minestre, paste asciutte, riso, polenta, secondi piatti a base di carne o pesce, contorni e dolci. Piatti che rivisitano anche la tradizione regionale come la panzanella, i crostini alici e mozzarella, le gustose minestre di legumi, pasta e ceci o pasta e patate, le saporite paste asciutte come le penne all’arrabbiata, la pasta puttanesca, le pappardelle al cinghiale, i tonnarelli cacio e pepe, i secondi piatti invitanti come le salsicce con l’uva, l’arista di maiale al latte, il filetto in crosta o il pesce spada agli agrumi. Una varietà di profumi, sapori e colori che andranno sicuramente ad arricchire la nostra tavola, per condividere spensierati e gustosi momenti in compagnia degli amici e della famiglia.

Le ricette per gli impasti di base - Ricette di Casa

Mamma mia! Ricette italiane e storie di cucina

Un mare di Antipasti cotti e crudi - Ricette di Casa

Il mondo in cucina. Le migliori ricette della cucina internazionale

La Grande Cucina Italiana con cenni di storia in 2000 ricette semplici e gustose delle nostre Regioni

Per chi vuole entrare in un rapporto non solo culturale ma anche tattile, emozionale, carnale con la grande cucina di Firenze. Un viaggio nella memoria in 225 splendide ricette, la loro storia, le diverse versioni che alcuni celebri ristoranti hanno introdotto. Ci sono i piatti dimenticati come la [[carabaccia]] e la squisita elaborazione dell[[antico cibreo fatta da Annie Feolde, dell[[Enoteca Pinchiorri, la [[pappa al pomodoro]] del[[[Antico Fattore]], ci sono le idiosincrasie di Emilio Cecchi e le curiosità dell[[alcova di Caterina del[[Medici]]

Se la storia del gusto italiano ha avuto un ricettario per eccellenza, questo è certamente La scienza in cucina. Così, a oltre cento anni e decine di edizioni di distanza, "l'Artusi" appare oggi come uno strumento privilegiato per rileggere in filigrana, in forma di ricette, le scelte e i consumi che, attraverso fasi alterne di povertà e benessere, hanno contribuito a creare un'identità nazionale. Molte fra le questioni sollevate qui sui cibi e sui sapori rimandano infatti ad altre domande, più gravi, che riguardano conflitti di generazioni e mentalità. Attraverso la storia delle parole, l'origine delle ricette, gli scambi epistolari con i lettori, spesso forieri di consigli preziosi, la fortuna che alcune intuizioni avranno nella storia alimentare italiana, Alberto Capatti ci conduce con curiosa sapienza a investigare le pieghe di un ricettario che funge ancora da guida per cuochi e cuoche che ne hanno rimosso l'origine, smarrito l'autore, alterato le regole, ma non hanno rinunciato a ripeterne i piatti e, soprattutto, a interpretarne il sogno di felicità, ribadito quotidianamente attraverso la condivisione di una tavola apparecchiata.

In questo libro affascinante la cucina è, come deve essere, la punta deliziosa e solleticante di un iceberg fatto di altri momenti culturali, da una disincantata storiografia a una ricerca calendariale ricca di colore: tutto per darci il ritratto di una zona delle Marche, il Piceno, della quale gli autori si sono davvero innamorati e della quale poco si sa. Beatrice Muzi e Allan Evans vivono tra New York e il Piceno: causa non ultima della insolita freschezza di sguardo con cui tutte le cose sono osservate, le storie lette, gli aneddoti scelti; e della freschezza di palato con cui le ricette antiche e nuove (circa 150) sono state valutate prima di essere proposte.

La cucina degli avanzi e le ricette semplici e gustose - Ricette di Casa

Il tesoretto della cucina italiana.1500 ricette pratiche, economiche, gustose per uso di famiglia

Manuale di cucina, pasticceria e credenza per l'uso di famiglia

Storia semisexy di vita, di cucina

Ricettario Marinaro. Molluschi, crostacei, pesci di mare e di acqua dolce - Ricette di Casa

“Non pioveva più, e la falce di luna era così luminosa e vicina che bastava allungare una mano per poterla toccare” Perennemente in ritardo. Bella come il sole. È socievole, estroversa e... irraggiungibile. L'amore di Henri Bredin – timido e un po' goffo studente della Sorbonne – sembra del tutto senza speranza. Lui e Valérie Castel condividono la passione per gli stessi libri. Ma per Valérie, Henri è solo un compagno di studi e un buon amico, mentre per lui la ragazza con gli occhi acquamarina e il sorriso impertinente è la donna più charmante del mondo. Quando Valérie trascorre le vacanze estive sulla Riviera ligure e perde la testa per un italiano, a Henri crolla il mondo addosso. Non ha nessuna possibilità contro quell'uomo affascinante, ricco e di dieci anni più grande di lui. O forse sì? Un giorno, curiosando tra le bancarelle di libri usati lungo la Senna, si imbatte in un libricino rilegato in pelle. Si tratta di un manuale del XVI secolo che contiene pozioni e strani infusi e promette di svelare niente meno che la ricetta dell'amore eterno. Contrariamente a ogni logica, Henri decide di invitare a cena Valérie e di cucinare per lei un perfetto “Menu dell'amore”. Ma, tra tutte le sere possibili, quella è proprio la volta in cui la ritardataria Valérie decide di presentarsi nel piccolo appartamento di Henri con largo anticipo... Un'incantevole e deliziosa storia sulle gioie e i dolori del primo amore e sui momenti magici della vita. Con otto “Menu dell'amore” dal libro personale di ricette di Nicolas Barreau.

La cucina maremmana

Storia e ricette

Ti cucino in mezz'ora. Ricette facili, veloci, sane e buone

conte nente più di 4000 ricette e 280 disegni intercalati nel testo

Ricette a buffet