

Ricette Di Selvaggina

Yeah, reviewing a book **Ricette Di Selvaggina** could be credited with your near associates listings. This is just one of the solutions for you to be successful. As understood, capability does not suggest that you have extraordinary points.

Comprehending as capably as understanding even more than additional will provide each success. neighboring to, the pronouncement as without difficulty as insight of this Ricette Di Selvaggina can be taken as competently as picked to act.

I mohicani di Parigi - Alexandre Dumas 1856

Caccia e Gastronomia - Pietro Gaietto
2018-02-15

Pietro Gaietto, archeologo della preistoria e artista, documenta l'attività della caccia agli animali selvatici dall'Età della Pietra ai tempi storici. Attraverso l'invenzione della scrittura, circa 6000 anni fa, e dalle raffigurazioni artistiche, vengono descritte la caccia e la gastronomia, dal mondo greco-romano al medioevo, e dal Rinascimento all'800 e fino ad oggi. I tempi attuali sono descritti nelle 43 nazioni che compongono l'Europa geografica, con ricette di gastronomia, generalmente di animali selvatici.

In cucina con Igles Corelli. Le ricette e i segreti per diventare un grande chef - Igles Corelli 2004

Manuale di cucina, pasticceria e credenza per l'uso di famiglia - 1910

Le cento migliori ricette di salse - Luigi Tarentini Troiani 2012-11-28

La parola "salsa" viene dal latino "salsus", cioè salato, giacché il sale è da sempre il condimento alla base della cucina. Fu Carême, il grande chef, a sistemare le salse in categorie, intuendo che anche il cibo più comune, se guarnito di una salsa adeguata e opportunamente scelta, può diventare una portata eccezionale... In questo volume troverete cento ricette per preparare le salse nel modo più semplice e veloce. Luigi e Olga Tarentini Troianisi interessavano di cucina anche prima di incontrarsi, ma dopo essersi conosciuti hanno sviluppato sempre più questa passione. Luigi, Cerimoniere della Presidenza

del Consiglio, è stato secondo Capital «l'ingegnere culinario a cui si deve la rinascita gastronomica di Palazzo Chigi». Olga, americana di origine cecoslovacca, si occupava di pranzi diplomatici.

1000 Cibi da provare nella vita - Mimi Sheraton Falcone 2015-05-21T00:00:00+02:00
Dedicato agli amanti del buon cibo e a chi sogna di provare tutti i sapori esistenti al mondo.

Il cuoco segreto dei Papi - June di Schino
2016-02-07T00:00:00+01:00

Chi era Bartolomeo Scappi, cuoco segreto dei papi, cavaliere del Giglio e Comes Palatinus Lateranensis? Questo volume ricostruisce per la prima volta, sulla base di un'ampia ricerca archivistica, la vita del celebre cuoco, descrivendo anche il ruolo e le vicende della Confraternita dei cuochi e pasticceri nella Roma del Cinquecento con la loro chiesa confraternale. Il libro comprende una antologia della monumentale Opera dello Scappi (Venezia, 1570), con le famose ventotto tavole - documento di estremo interesse - che illustrano l'architettura delle cucine e gli «strumenti, ordigni e masserizie» necessari all'esercizio dell'arte del cuoco. La raccolta di ricette per ospiti illustri evidenzia la complessità di una cultura gastronomica aperta alle suggestioni di tutte le regioni italiane, con forte prevalenza delle tradizioni lombarda, romana e napoletana. I magnifici banchetti vengono preparati dallo Scappi attraverso una concezione architettonica dell'arte della cucina: il cuoco è infatti "un giudizioso architetto, il quale, dopo il suo giusto disegno, stabilisce un forte fondamento e, sopra quello, dona al mondo utili e meravigliosi edifici". Suntuosità, stupore, potere: ma anche gioia di godere dell'abbondanza con occhi golosi

e gustare i cibi senza le rampogne di petulanti dietologi. Segno di una civiltà del convito oggi irrimediabilmente perduta.

La selvaggina del Veneto nel piatto. Storie di caccia e ricette tradizionali - Amedeo Sandri 2009

Ricette di selvaggina - Monica Del Soldato 2002

Il mondo verde celtico. I rimedi naturali dei druidi - Alfredo Moreschi 2012

Dall'achillea al vischio, un manuale con informazioni precise e approfondite sulle piante, utilizzate fin dall'antichità e che ancora oggi costituiscono un'alternativa alla medicina tradizionale. Una guida, che comprende anche curiosità, ricette ed una sezione dedicata alle erbe tintorie, dedicata a chi vuole arricchire le proprie conoscenze botaniche ed approfondire la conoscenza di un mondo lontano ricco di fascino e di mistero

Il grande libro delle Ricette della Nonna - AA.VV. 2010-12-18

Un ricettario completo che raccoglie tutti i segreti per riscoprire e cucinare i piatti prelibati e indimenticabili delle nostre nonne. Le ricette della tradizione casalinga proposte in questo volume permetteranno a coloro che hanno avuto la fortuna di gustare le nutrienti pietanze preparate dalla nonna, così come a coloro che non hanno mai goduto di questo piacere, di conoscere e realizzare piatti talvolta dimenticati, riscoprendone la bontà e il valore nutritivo. Dalle ricette più elaborate e quelle più semplici, per creare in cucina un'atmosfera magica che rievoca i tempi andati. Il volume si apre con una ricca introduzione alla cucina casalinga, nella quale troverete le ricette di base, gli ingredienti sani e genuini, i trucchi e i metodi di preparazione e cottura tradizionali che vi aiuteranno a realizzare i numerosi piatti proposti nella sezione relativa alle ricette.

La cucina vicentina - Anna Capnist Dolcetta 2013-12-13

Ricette antiche oggi ricercate, riscoperte e valorizzate come opere d'arte, per ritrovare aspetti di una civiltà di vita che nella famiglia trovano il cuore. Il focolare è sempre stato il centro della vita femminile, dove le doti di pazienza e intelligenza delle donne hanno saputo

creare una cucina vicentina, dai primi piatti ai secondi e ai contorni di stagione, ai dolci, torte, biscotti e frittelle, che solo a elencarle ci vuole un libro intero. Le 90 ricette che riportiamo rappresentano l'immagine di un incontro nel tempo e nelle stagioni, tra la cucina dei nobili in Villa e la cucina povera dei nostri paesani.

Prefazione alla prima edizione di Marino Breganze Prefazione alla nuova edizione di Alfredo Pelle

Salse & Sughi. Ragù, intingoli, condimenti e pinzimonio, pesto, oli aromatici - Ricette di Casa - 2012-09

Ragù alla bolognese, Pummarola, Maionese, Salsa verde, Mostarda di Cremona, Bagna cauda, Fonduta, Friggione, Salsa tonnata, Pesto alla genovese, Agliata bianca, Ragù alle verdure, Sugo freddo al pomodoro, Sugo alla salsiccia, Salsa alle noci, Vinaigrette, Guacamole, Tzaziki, Salsa cocktail, Salsa alla busara, Salsa bernese, Salsa agrodolce, Pinzimonio, Chutney, Salsa al cren, Salsa ai mirtili, Salsa rossa piccante, Salsa tartufata, Salsa tartara, Salsa alla panna acida... 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.

Ricette a buffet - Amedeo Sandri 2005

Come preparare le autentiche ricette inglesi - L'intera collana in 10 volumi - Geoff Wells 2017-02-01

Descrizione del libro: La serie completa in 10 volumi della collana Autentiche Ricette Inglesi rappresenta un grosso risparmio rispetto all'acquisto dei singoli volumi. INOLTRE otterrete il bonus extra che non è disponibile in nessun altro volume - la ricetta del Chutney di pomodori verdi di mia mamma. Quindi forza, comprate l'intera collezione e premiatevi. Ecco cosa riceverete con questa collana di 10 volumi di libri di cucina: Volume 1 - Come preparare il Fish & Chips con la Pastella di Birra Include la mia personale ricetta della pastella alla birra e le istruzioni complete. Volume 2 - Come preparare la zuppa inglese - Un dolce tradizionale Include le istruzioni complete della mia versione preferita di zuppa inglese. Volume 3 - Come preparare lo Stufato di manzo con gli gnocchi

Include le istruzioni complete e la ricetta dello stufato di manzo con gli gnocchi di mia nonna. Volume 4 - Come preparare un fegato con le cipolle da gourmet Include le istruzioni complete su come preparare una cena completa. Volume 5 - Come preparare un autentico arrosto della domenica con lo Yorkshire Pudding, le patate arrosto e la salsa di pastinaca e cipolle Include le istruzioni complete con tutti i tagli per gli arrosti di manzo, maiale, agnello , oltre alle ricette bonus per i pancake inglesi (crepe) e il Toad in the Hole. Volume 6 - Come preparare la colazione all'inglese con il Bubble & Squeak e i fagioli stufati fatti in casa Include le istruzioni complete e la ricetta per i fagioli stufati fatti in casa. Volume 7 - Come preparare il Tè del Devonshire con gli scones, la marmellata di fragole e la clotted cream Include le istruzioni complete su come preparare questo "High tea" tradizionale con le ricette per gli scones, la marmellata di fragole e la clotted cream. Volume 8 - Come preparare i Cornish Pasty, la ricetta ufficiale Includ

Il tesoretto della cucina italiana.1500 ricette pratiche, economiche, gustose per uso di famiglia - Giuseppe Oberosler 1989

La cucina padovana - Giuseppe Maffioli
2014-12-17

Un panorama del mangiar padovano e pavano, frutto di una passione di ricerca che scopre nei testi letterari la "varietà" di una cucina dimenticata, da riscoprire e da rivalutare, studiata con acutezza attraverso cinque secoli, dal cinquecento ai nostri giorni. Un volume di 300 ricette che non vuol essere qualcosa di codificato per sempre, ma la base per ritrovamenti e rielaborazioni su vecchi temi, forse troppo spesso trascurati e dimenticati.

Il Giro Del Mondo in 80 Ricette - Irene Cabiati
2010-05-07

Ghiotto, anzi, ingordo. Non si sapeva controllare Jules Verne di fronte alle delizie della tavola. Ed era altrettanto avido di conoscenza scientifica: lo interessava tutto ciò che poteva alimentare le trame dei suoi romanzi. Ma gli eroi di tante strabilianti avventure, perennemente alla ricerca di luoghi, persone o tesori non indulgono sul cibo, anzi, spesso di trovano nella condizione di doverlo procurare. Diventano quindi cacciatori (Cinque settimane in pallone), agricoltori (L'isola

isteriosa) o pescatori e allevatori negli abissi (Ventimila leghe sotto i mari) che non rinunciano al buon vino (Dalla terra alla luna) e si lasciano attrarre da sapori sconosciuti (Il giro del mondo in ottanta giorni) o stordire (Viaggio al centro della Terra) fino ad arrivare al limite estremo, il confine sottile e maligno dove la fame, spietata, acceca, confonde, trasforma (I naufraghi del Chancellor). Le loro avventure permettono di tracciare un atlante dei sapori del mondo, di spezie e intingoli che oggi non stupiscono più, perché scrittori come Verne ci hanno accompagnato a capire che il viaggio è conoscenza, anche del gusto. Acquista **Fuoco di Toscana** - Paolo Molesti 2005-06-01 "L'insieme di questi scritti si presenta quale trasposizione di immagini legate a esperienze e realtà di loughi conosciuti e vissuti che sfilano dinanzi alla memoria "visiva", "auditiva" e "olfattiva" dell'autore e si solidificano in immagini, suoni e odori accompagnati da "una particolare emanazione energetica" che, attraverso i rispettivi canali sensori, lo coinvolge."

Canzon vattene dritto a quella donna - Rolando Zucchini 2021-10-30

Il mio Dantedi guarda l'autore nelle sue opere minori, quelle scritte in latino, come il De Vulgari Eloquentia sulla evoluzione della lingua volgare, il De Monarchia, il libro messo all'indice dei libri proibiti, dove Dante parla di politica e della teoria dei due soli, alternativamente in auge fino all'Unità d'Italia. E poi il Convivio, le Rime e La Vita Nova, opera giovanile in prosimetri, espressioni letterarie che costituiscono la base da cui si innesteranno le terzine e gli endecasillabi che saranno la forma e la metrica delle tre Cantiche. (...) Gianfranco Contini testualmente afferma: "La Divina Commedia si propone esplicitamente come scrittura sacra, come una seconda Bibbia". E questo dal punto di vista della universalità dell'opera che non è solo sacra ma che abbraccia una pluralità di argomenti, direi quasi, molto riduttivamente, non trovando espressione adatta, enciclopedica. Dall'Introduzione di Fernanda Pugliese

Le ricette d'oro delle migliori osterie e trattorie italiane del Mangiarozzo - Carlo Cambi
2010-12-23

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 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 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'insero 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.

Progetto Hamburger: ricette semplici per hamburger buoni come al ristorante. - Tony Gustin 2019-02-17

Un progetto per creare hamburger fantastici. Niente è meglio di un ottimo hamburger. Certi giorni ho proprio voglia di hamburger, ed è bellissimo essere capaci di prepararseli! Questo libro vi offre delle ricette di hamburger eccezionali che vi faranno venire l'acquolina in bocca: vi verrà voglia di mettervi a cucinare subito. Se anche a voi, come a me, piacciono gli hamburger "sostanziosi"... allora vi piacerà l'assortimento di deliziose ricette che ho raccolto! Allora, buon appetito... ve li meritate! In questo libro, vi propongo diverse varianti di hamburger cercando di andare al di là dell'hamburger classico. In queste ricette troverete diversi tipi di carne e, naturalmente, abbiamo pensato anche agli amici vegetariani. Ecco alcune ricette: Hamburger Stupendo di Fagioli e Barbabietole Leggendari Hamburger Coreani Grigliati Hamburger Rapidi con Spezie e Miele Hamburger Eleganti di Agnello speziato con Jalapeño e Pancetta Hamburger Titanico Ripieno, con Pane Casereccio Hamburger Gustosi con Gorgonzola, Cipolle Caramellate e Rosmarino Nuovissimo Hamburger Cinese di Pollo Favoloso Hamburger con Pancetta Candida e Brioche alla Cannella Delizioso Hamburger Austin Grandiosi Hamburger di Agnello e Zucchine Spero abbiate fame!

Gli animali a Roma. Tre millenni di

interazione con l'uomo - Jacopo De Grossi
Mazzorin 2022-06-30

In passato gli animali hanno avuto un ruolo fondamentale nella vita dell'uomo, fornendogli cibo, protezione, compagnia, svago, agevolazione nel movimento e di questa lunga interazione uomo-animale rimangono tracce nei documenti letterari, epigrafici, archivistici e iconografici, ma soprattutto negli scavi archeologici che ne restituiscono i resti. Il libro racconta tre millenni di storia di animali e uomini a Roma, partendo dai resti animali studiati in quarant'anni di ricerche e rinvenuti nei numerosissimi scavi archeologici che sono stati effettuati nell'area urbana e nel territorio limitrofo, integrando le conoscenze che ne derivano con quelle ricavate dalle altre fonti.

Ricette da leccarsi i baffi! - Manuela Fiorini
2014-10-18

Vi piacerebbe mangiare tutti i giorni la stessa cosa? Se foste un gatto e potreste parlare, probabilmente avreste qualcosa da ridire. Di sicuro, il vostro amico a quattro zampe mangerebbe un po' del vostro pasto, ma nessuno di noi farebbe altrettanto con una scatoletta di cibo per gatti. La domanda a cui questo volumetto tenta di dare una risposta, senza alcuna pretesa di completezza, è se sia possibile condividere con il nostro micio quello che mangiamo noi. La risposta è "Nì". Il gatto è un carnivoro puro e ha assolutamente bisogno di determinate sostanze che da solo non riesce a produrre e che assume, quindi, solo attraverso il cibo. Rispetto all'uomo ha una fisiologia e un metabolismo sostanzialmente diversi e una dieta improvvisata può causargli gravi problemi di salute. Ecco, allora, una serie di piatti da condividere con il vostro amico felino, ma anche ricette dedicate solo a lui, da preparare con ingredienti "umani" ma con l'aggiunta di quelle sostanze indispensabili al suo benessere, a seconda che sia un cucciolo, una mamma gatta, un micio anziano, in sovrappeso o con qualche "acciacco".

Girardet. La prima grande cucina creativa - C. Michel 2003

Ricette per un delitto - Danila Comastri
Montanari 1995

I mohicani di Parigi romanzo storico-

contemporaneo di Alessandro Dumas - 1861

Franchi Food Academy. Ricette di selvaggina, dalla natura alla tavola - 2021

Ricette di selvaggina - Monica Del Soldato 2012

Caccia e cucina. Avventure nel bosco di un cacciatore gastronomo. Con 35 ricette di selvaggina - Luciano Cassioli 1998

L'Italia dei salumi - Giovanni Ballarini 2003

I sapori dell'Emilia Romagna con ricette di cacciagione e selvaggina - Eugenio Savioli
2006

La cucina del Friuli - Emilia Valli 2012-09-27
In oltre 500 ricette I sapori di una ricca e varia tradizione gastronomica, profondamente legata al territorio e alle vicende storiche. La 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 (sicura 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 sciropi, questo libro offre al lettore un panorama completo della ricca gastronomia friulana. Emilia Valli laureata 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.

500 ricette di selvaggina - Luciano Cassioli 2017

La cucina dei numeri primi - Giovanni Ballarini 2014-03-31

“Perché la parmigiana si chiamava parmigiana?”, uno dei tanti perché che possono nascere nelle conversazioni di fine pasto. Come le briciole prima del dessert erano raccolte (ma non buttate), ancor oggi non è male raccogliere alcune delle tante briciole d'intelligenza che un tempo accompagnavano una brillante e amabile conversazione su argomenti anche frivoli di cucina. Una raccolta che inizia da antiche consuetudini, perdute o in via di sparizione, e dalle molte etimologie, a proposito delle quali valgono forse più l'immaginazione e la fantasia che una rigorosa ricerca linguistica, capace soltanto, il più delle volte, di ridursi al riconoscimento di un etimo incerto. Del resto, come ci fa notare Massimo Montanari nella prefazione “le briciole..., una per una, sembrano piccole cose. Ma non disperdetele. Legatele insieme con un po' di uova e farina, istituendo connessioni fra una pagina e l'altra, l'una e l'altra miniatura, l'una e l'altra suggestione: ne uscirà una vivanda gustosa, un quadro d'insieme di cui apprezzeremo la piacevolezza, accompagnandola con la bevanda calda dell'intelletto, ragionando insieme, una volta ancora, sui mille segreti della cultura del cibo”.
La Regina Margherita mangia il pollo con le dita - Giovanni Ballarini 2020-04-30

Il cibo non è solo nutrimento del corpo, ma soprattutto della mente che a tavola si nutre di detti, miti, leggende, favole, proverbi, superstizioni, fake news, post-verità e paradossi che mutano con i luoghi, le culture e i tempi, e che oggi i freddi dati scientifici non riescono a sostituire. Una conoscenza dello sterminato mondo dell'immaginario alimentare, che ha guidato e continua a essere presente sulla tavola, dove suscita certezze spesso fugaci,

dubbi e perplessità, è una via per una migliore conoscenza di noi stessi e dell'attuale società che sta vivendo un grande cambiamento. In oltre trent'anni di Accademia Italiana della Cucina, Ballarini ne ha sentite tante, e molte ce le racconta in questo libro.

Pasta, spaghetti & co. Di grano duro o fresca - Ricette di Casa - 2012-09

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.

L'Italia delle conserve - Luisa Cabrini 2004

Laos - Austin Bush 2011

Le ricette di mio padre - - ROBERT MARCHESE 2013-06-10

Nel secondo volume l'autore descrive le ricette dei secondi piatti, spaziando dalle carni dei bovini, suini, equini, ovini, uccelli e animali di bassa corte, selvaggina e pesci. Sono riportate le ricette del bollito, del bue grasso, la fiorentina la cotoletta alla milanese e diverse altre preparazioni della tradizione. Diversi richiami illustrano la genesi e l'etimologia delle ricette. Una parte consistente riporta le ricette di piatti col maiale in diverse versioni. Sono citate alcune ricette eseguite con la carne di cavallo, per passare poi al coniglio e ai polli, tacchini, oche ed anatre. Un link invia all'illustrazione della famosa anatra al torchio. Un capitolo parla delle polpette e polpettoni per poi passare ai piatti a base di uova e le frittate. Un capitolo è dedicato ai pesci di acqua dolce e di mare soffermandosi sui tipici piatti a base di merluzzo e stoccafisso. Alcune ricette tradizionali contemplano le rane e le lumache. Non mancano ricette di selvaggina da piuma come i fagiani, pernici e uccelletti a

becco fine. Un capitolo riguarda la selvaggina grossa, il cinghiale ed ungulati come capriolo, cervo e daino. Il testo termina con l'illustrazione

di alcuni contorni adatti alle ricette illustrate per i secondi piatti. Oltre ad alcuni link a siti che illustrano e competano le ricette viene data una sitografia di sicuro interesse.