

500 Ricette Per I Piu Piccoli

500 ricette per i più piccoli
500 ricette con i legumi
Il piccolo libro delle torte vegane
500 ricette di polpette
Il piccolo libro di riso e risotti
Cavolo che design. 70 ricette con le verdure
Detto fatto - La cucina ricetta per ricetta
Il piccolo libro della zucca
Il piccolo libro dei dolci facili
Il piccolo libro della colazione vegan
Il piccolo libro dei biscotti vegani
Cucina selvatica per tutti: piante, ricette e consigli per le quattro stagioni
Friggitrice ad Aria 500 Ricette
La Grande Cucina Italiana con cenni di storia in 2000 ricette semplici e gustose delle nostre Regioni
Mille ricette della cucina italiana. Il più grande e ricco libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese
Ricette vegetariane per bambini
Patate principesse di casa - Ricette di Casa
Il sovrappeso nei bambini
MIXtipp: Ricette per Bebé e Bambini Piccoli (italiano)
500 ricette con la quinoa
Piccoli cuochi 2. Nuove ricette per mamma e papà
Il piccolo focolare: ricette di montagna dell'Ottocento
Pane e Focacce. Pizze piadine tigelle e gnocco fritto - Ricette di Casa
Il piccolo grande libro delle Crêpe. Omelette, crespelle, blini, palachinke - Ricette di Casa
Mamme Unite: Ricette per i Piccoli
Il pollo di mezzanotte
Ricette di cucina internazionale essenziali in italiano
Ricettario Marinaro. Molluschi, crostacei, pesci di mare e di acqua dolce - Ricette di Casa
Il piccolo libro delle ricette da 10, 20 e 30 minuti
Le migliori ricette senza lattosio
Cuochi si diventa. Le ricette e i trucchi della buona cucina italiana di oggi
Le ricette d'oro delle migliori osterie e trattorie italiane del Mangiarozzo
Ricette a buffet
La cucina di casa del Gambero Rosso. Le 1000 ricette
Giornale della provincia Bresciana
Un sapore nel cuore
Il mio ricettario di casa. Le ricette della nonna
Il piccolo libro dei dolci delle feste
Cucina italiana. Le migliori ricette illustrate
Dolci in famiglia

Thank you unconditionally much for downloading **500 Ricette Per I Piu Piccoli**. Maybe you have knowledge that, people have see numerous period for their favorite books in imitation of this 500 Ricette Per I Piu Piccoli, but end going on in harmful downloads.

Rather than enjoying a good PDF past a cup of coffee in the afternoon, then again they juggled afterward some harmful virus inside their computer. **500 Ricette Per I Piu Piccoli** is easy to use in our digital library an online permission to it is set as public thus you can download it instantly. Our digital library saves in multiple countries, allowing you to acquire the most less latency era to download any of our books considering this one. Merely said, the 500 Ricette Per I Piu Piccoli is universally compatible as soon as any devices to read.

2011

2013-02-14 Alba Allotta Ceci, fagioli, lenticchie, fave e soia per soddisfare tutti i gusti il 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.

2023-10-27 Vegolosi Un ricettario 100% vegetale che raccoglie 30 fantastiche ricette di torte vegan: testate, di sicuro successo, buone, fragranti, facili e profumate. Dalla Paradiso alla Sacher passando per la tenerina e la crostata, con tante idee anche senza glutine e senza zucchero.

2016-08-25 Alba Allotta Le migliori ricette di polpette, polpettine e polpettoni, da quelle più conosciute a quelle più raffinate Scegliete gli ingredienti e scatenate la fantasia Nata come delizioso espediente per

riciclare gli avanzi, la polpetta è uno dei piatti più diffusi e amati al mondo. Come portata principale o usata per arricchire altri piatti con un tocco di gusto e originalità, la polpetta, più che una pietanza, è una vera e propria filosofia perché può accogliere di tutto e ognuno può metterci dentro qualcosa di sé. Un ricordo, un profumo, ma soprattutto tanta fantasia. Infinite sono le varianti di questi deliziosi bocconcini che conciliano l'esigenza di mangiare bene, spendendo poco, con quella di creare una preparazione saporita, antispreco, salva-tempo e anche trendy. Dalle polpette classiche di carne a quelle sfiziose di pesce; da quelle con gli avanzi, alle light di verdura; dalle morbide e filanti al formaggio a quelle golose dolci; da quelle della tradizione italiana a quelle esotiche. Crude, cotte, farcite, morbide al vapore o coreografiche al cartoccio; galleggianti in minestre o affogate nel sugo, le polpette da cibo di recupero diventano regine della tavola. 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, Il cucchiaino di cioccolato, 500 ricette di insalate e insalatone, 500 ricette senza grassi, 500 ricette con i legumi, 500 ricette di riso e risotti.

2022-10-28 Vegolosi Un piccolo ricettario 100% vegetale con tante proposte ricche di sapore con uno degli ingredienti base dell'alimentazione mondiale, il riso. Versatile e nutriente, è perfetto per ogni portata, dagli antipasti ai dolci. Scopri tante ricette, facili e gustose, e i segreti per cucinarlo al meglio!

2011

2015-11-20 Caterina Balivo Un pratico manuale da tenere sempre a portata di mano per imparare a trasformare un pranzo in famiglia, una merenda con i bambini, una cena con gli amici e tutte le feste dell'anno in un momento di gioia per gli occhi e il palato. Sperimentate i primi e secondi sfiziosi, originali e tipici della nostra tradizione, oppure i dolci per super golosi (ma ce ne sono anche per chi sta attento alla linea) e i piatti per vegetariani e celiaci. Queste pagine raccolgono oltre 60 ricette illustrate, accompagnate dai consigli dei tutor di Detto Fatto e impreziosite dalle chicche di Caterina Balivo e della sua famiglia. Per una tavola che non smette mai di stupire!

2020-10-29 Vegolosi Si chiama "I semini" la nuova collana di ebook di Vegolosi.it e segue idealmente la prima, "Il raccolto" (composta da 4 ebook dedicati alle ricette di stagione). Il primo volume di questa nuova avventura si intitola "Il piccolo libro della zucca". Che cos'è? Si tratta di un mini ebook composto da 28 ricette fra antipasti, primi, secondi e dolci, che raccoglie la selezione delle migliori ricette di Vegolosi.it dedicate proprio alla zucca, ingrediente amatissimo da tutti i nostri lettori (e non solo). Il prezzo rimarrà fisso per tutta la collana: 1,99 euro. Un piccolo prezzo per un ricettario ricco di foto, con un'introduzione all'ingrediente, un po' di consigli pratici e un sacco di idee per cucinare al meglio questo ortaggio. Che libri ospiterà la collana "I semini"? La collana "I semini" sarà composta da tanti piccoli ricettari dedicati a svariati temi e ingredienti, ebook da collezionare e che entreranno di diritto, anche grazie al prezzo davvero vantaggioso, nelle biblioteca digitale di ogni buon appassionato di ricette e buona cucina.

2021-10-29 Vegolosi Un piccolo ricettario 100% vegetale denso di meraviglie con 30 ricette per portare in tavola dolci magnifici ma facilissimi! Non importa se per te una teglia è un mistero, se il forno chiude lo sportello quando passi azzerando il timer, se la cucina sembra andare in fiamme quando fra te e te pensi "Ma sì, preparo una torta, dai". Questo libro è il tuo libro: 30 ricette facilissime divise in tre categorie - Torte, plumcake e ciambelle - biscotti e muffin - sfizi dolci. Tutte provate, testate dalla nostra community in 9 anni di attività, questi dolci saranno i tuoi nuovi cavalli di battaglia: provare per credere.

2022-01-06 Vegolosi Un piccolo ricettario 100% vegetale con tante proposte ricche di sapore. Tante idee semplici e gustose, sia dolci che salate, per iniziare la giornata con gusto ed energia: dai biscotti alle torte passando per muffin, marmellate e creme spalmabili fino a pancake e al porridge, ce n'è davvero per tutti i gusti!

2023-01-04 Vegolosi Un ricettario 100% vegetale che raccoglie le migliori ricette di biscotti vegani (senza uova, latte e burro) di Vegolosi.it, golosissimi e facili da preparare: ci troverai i grandi classici della tradizione - come baci di dama e savoiardi - le chicche nate dall'estro pasticcerò della nostra chef, Sonia Maccagnola, le rivisitazioni più buone e più sane dei "biscotti famosi" - come ringo e abbracci - ma anche i biscotti senza glutine e senza zucchero e tante varianti di cookies. Ce ne è davvero per tutte le colazioni e le merende!

2022-11-02 Pietro Ficarra Quest'ultimo lavoro della collana "Cucina selvatica" offre ai lettori interessati all'utilizzo alimentare e gastronomico delle piante spontanee un libro di cucina: è stato infatti pensato in funzione dell'impiego nel corso di tutto l'anno di spontanee alimentari che appartengono alla flora italica, destinate alla tavola quotidiana ma con un approccio gastronomico, semplice, per tutti, ma volutamente goloso. Ci sono le ricette ma è un libro di proposte di cucina, consigli e suggerimenti culinari e gastronomici per molti vegetali spontanei pronti a diventare ingredienti principali di ogni genere di preparazione. Come gli altri libri della collana è destinato sia ai curiosi interessati, che si avvicinano per la prima volta al selvatico, sia a coloro che sono già appassionati raccoglitori o consumatori esperti. Nei precedenti libri si parlava soprattutto di piante e ora si suggerisce come rendere viva quella che è diventata passione di tanti, nel segno della continuità con il passato ma in forme nuove in cucina, del tutto attuali. Vengono così proposte per la tavola specie molto comuni e altre il cui utilizzo è locale o non appartiene ancora alla tradizione del nostro Paese.

Michael Marino 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!

Marinella Penta de Peppo

2010

2003 Nicola Graimes

2012-09 Crema fredda di porri e patate, Zuppa thailandese di patate dolci, Gnocchi ai porcini della val Pusteria, Gnocchi di Piozzo ai sapori dell'autunno, Patate con salsa di pomodoro piccante, Rotolo di patate con formaggio Malga e gialletti, Gratin di patate di Susa, Gatò di patate, Torta di patate di Montese, Polenta concia di patate, Patate e Puzzone di Moena, Rosticciata di carne e patate, Fish and chips, Vellutata di porri e patate... 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.

2004 Dörte Kuhn

2016-05-18 Sarah Petrovic "Bimby" già? Cari amici di Bimby, in questo volume, il team di MIXtipp si dedica ai bambini! Chi ha figli, è consapevole dell'importanza di nutrirli in modo sano e variegato fin dai primi giorni della vita. E a questo proposito, preparare le prime pappe in casa, è particolarmente indicato. In questo modo, i bebè imparano ad assaporare già dalla prima pappa il gusto di ingredienti naturali. E così i genitori possono essere sicuri che il loro bebè riceverà tutte le sostanze nutritive e vitamine importanti, di cui ha bisogno per crescere. Tanti genitori sono insicuri e disorientati: Quando è il periodo giusto per dare la prima pappa al mio bebè? Con che tipo di verdura comincio, qual'è quella meno adatta? Per questo motivo abbiamo raccolto, insieme con la nostra autrice, le migliori ricette per lo svezzamento. Per fornirvi una migliore visione generale, abbiamo indicato quale pappa sia adatta a partire da quale età. Abbiamo di tutto: dalla prima pappa di carote alla pappa di zucchini-patate-carne di maiale fino alla pappa gustosa di biscotti-melone-fiocchi di farro. E poi tramite i nostri suggerimenti utili imparerai di più sulle basi della nutrizione di tuo figlio. Con Bimby la preparazione della pappa è più semplice che mai! Mentre Bimby ci penserà a tritare, a cuocere delicatamente ed a passare le verdure, ti puoi dedicare rilassatamente al tuo bebè. La quantità della porzione indicata da noi, basta sempre per alcuni giorni, in modo che la pappa potrà essere congelata e conservata senza problemi. Tutte le ricette sono testate dal punto di vista nutrizionale-fisiologico e sono adattate ai bisogni specifici dei bebè dell'età relativa. E naturalmente sono buoni - questo ci è stato già confermato dall'entusiasmo dei nostri piccoli "assaggiatori", che hanno testato le ricette!

2016-04-28 Saulsbury Camilla V. 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 raccolte 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.

2011 Sara Agostini

2022-08-01 Giulia Turco Turcatti Pubblicato per la prima volta nel 1908, "Il Piccolo Focolare" fu un vero successo editoriale della propria epoca e vide multiple ristampe, l'ultima delle quali nel 2005 a quasi cent'anni dalla prima edizione. L'intento - estremamente moderno - della raccolta è quello di divulgare ricette "a uso dell'operaio, le cui spose uscite il più delle volte dalle fabbriche o dalle filande non possono avere alcuna familiarità coi piccoli segreti del domestico focolare". A tal fine, l'autrice individua tre fondamentali categorie: la cucina dei ceti elevati, privi di problemi economici e aperti alle novità; la cucina dei poveri, incentrata su pochi, semplici ingredienti; e la cucina del popolo, con maggiori possibilità ma piuttosto limitato da un punto di vista culinario. A quest'ultimo nuovo tipo di lettori si rivolge l'autrice, nella speranza di fornire un primo rudimento gastronomico a qualche operaio e contadino e alle loro compagne lavoratrici. Giulia Turco Turcatti Lazzari, conosciuta anche come Giulia Turco o con il nom de plume Jacopo Turco (1848 - 1912), è stata una scrittrice italiana. Figlia della contessa Virginia Alberti Poja e del barone Simone Turco Turcati, si dedicò sin dalla giovinezza alle arti, esplorando differenti discipline come il teatro, la musica e la letteratura.

2012-09 Panini francesini, Pane arabo, Pane a spirale, Rosetta, Treccia, Tartaruga, Pane ferrarese, Pane pugliese, Pane toscano, Baguette, Pane azzimo algerino, Pane cinese al vapore, Pita, Tortillas, Pane di farro e riso, Piada ai ceci, Schiacciata, Pane al latte, Panpepato, Focaccia alle cipolle, Focaccia al vino, Farinata, Casatiello, Tigelle, Crescione, Gnocco fritto, Panzerotti, Calzoncini al mais, Pizza Margherita, Capricciosa, Quattro stagioni... 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.

2012-09 Crêpe di parmigiano, Crespelle con radicchio e mascarpone, Frittata con cipolle e soppresa, Girandole con le verze, Ventaglietti con carciofi e scamorza, Crespelle alla trentina, Cornetti alla rucola con pomodoro, Bauletti al brie e pere, Cannelloni con pancetta e fiori di zuccina, Rotolini con branzino e peperoni, Kaiserschmarren, Crêpe suzette, Blini al cioccolato con pere all'astigiana, Mezzelune golose con gli amaretti, Palachinke alla crema di nocciole, Pizzacce di Carnevale... e tante altre ricette succulente in un eBook di 48 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

2020-09-17T00:00:00+02:00 Ella Risbridger "Un manuale di vita e una dichiarazione di speranza" Nigella Lawson "Una testimonianza toccante del potere curativo della cucina. Generoso, onesto e rincuorante" Diana Henry Ci sono molti modi di cominciare a raccontare una storia. Questa comincia con un pollo... C'è stato un periodo, per Ella Risbridger, in cui il mondo era diventato opprimente: i suoni troppo forti, i colori troppo intensi, tutto e tutti troppo veloci. Una notte si ritrovò stesa sul pavimento della cucina, incerta se si sarebbe mai rialzata in vita sua - e fu il pensiero di un pollo, del cucinarlo e del mangiarlo, che la fece rimettere in piedi e le fece desiderare di tornare a vivere. Il pollo di mezzanotte è un libro di cucina. Sfogliandolo troverete piatti talmente invitanti che vi verrà un'irrefrenabile voglia di provare le sue ricette: stuzzichini di pesce piccante, confortanti spaghetti chili e limone, lasagne ai porri, sardine al limone, curry di pollo, brownies al burro croccante... Questo è il tipo di cucina che potrete gestire anche con una leggera sbronza in corso. Un tipo di cucina che probabilmente vi verrà addirittura meglio se potrete contare su una bottiglia di vino aperta e un boccone di pane per fare la scarpetta. Se però decidete di mettervi comodi e di leggere Il pollo di mezzanotte sorseggiando una tazza di tè (o un bicchiere di quel vino di cui sopra), scoprirete che questo libro è anche e soprattutto un elenco di cose per cui vale la pena vivere - un manifesto di MOMENTI per i quali vale la pena vivere. Insomma, un libro di ricette per tornare a osservare il mondo con occhi innamorati.

2018-02-10 Nam H Nguyen L'obiettivo di Essential International Cooking Recipes è quello di portarti in giro per il mondo e assaggiare alcuni dei suoi piatti più deliziosi con una combinazione di ricette da 240 paesi e collezioni speciali dal 1980. Queste ricette includono antipasti, colazione, bevande, antipasti, insalate, snack, contorni e persino dessert, il tutto senza doverti spostare dalla tua cucina con questo eBook! L'eBook è facile da usare, rinfrescante ed è garantito per essere eccitante e ha una collezione di piatti internazionali facilmente preparati per ispirare tutti i cuochi dal principiante allo chef esperto. Essential International Cooking

Recipes è un'ottima risorsa ovunque tu vada; è uno strumento di riferimento rapido e semplice che ha solo i paesi e le isole che vuoi controllare! Ricorda solo una cosa che l'apprendimento e la cottura non si fermano mai! Ricorda Leggi, leggi, leggi! E scrivi, scrivi, scrivi! Un ringraziamento alla mia meravigliosa moglie Beth (Griffo) Nguyen e ai miei fantastici figli Taylor Nguyen e Ashton Nguyen per tutto il loro amore e supporto, senza il loro supporto emotivo e l'aiuto, nessuno di questi eBook linguistici educativi, audio e video sarebbe possibile. 2012-09 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.

2021-02-26 Vegolosi Un piccolo ricettario 100% vegetale denso di meraviglie. Tante idee veloci e semplici divise per tempo di realizzazione: non più di 10, 20 o 30 minuti per prepararle. Qui troverete tantissime idee: dai tagliolini cremosi al limone, alle orecchiette con crema di mandorle e pomodorini, passando per burger senza cottura, frittate di pane al pesto, finendo con dolci come la torta in tazza, i muffin senza glutine al cioccolato, la crema pasticciera e tanto altro. Questo è il quarto volume della collana "I semini" che si arricchirà mano a mano con nuovi titoli. La collana, edita da Viceversa Media, segue quella de "Il raccolto", collana che conta 4 ebook che propongono ai lettori centinaia di ricette stagionali, sempre 100% vegetali. La redazione di Vegolosi.it ha sede a Milano e dal 2013 racconta la cultura e l'alimentazione 100% vegetale nel nostro paese. Vegolosi.it è il magazine online dedicato al tema più letto d'Italia.

2016-04-28 Jan Main 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.

2003 Allan Bay

2010-12-23 Carlo Cambi 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 arrostiti, i piatti di pescato e di caccia, per arrivare infine all'ampia rassegna di dolci: ciambelloni, torte di riso, biscotti secchi e crostate che profumano d'infanzia. Tutte ricette raccontate tenendo conto della loro origine antropologica, del loro valore culturale e nutrizionale. Ricette spesso tramandate oralmente, codificate per la prima volta in questo libro pratico e di facile consultazione. Un volume fondamentale che riporta ingredienti e modalità di preparazione di ogni portata, consigliando sempre il vino perfetto da abbinare. Molto più di un semplice ricettario: è il grande racconto sensoriale della nostra terra, la

Bibbia culinaria della sacra tavola. Carlo Cambitoscano di nascita e di cultura, ha esordito giovanissimo nel giornalismo prima a «Il Tirreno» e poi a «la Repubblica» dove ha lavorato per vent'anni. Nel 1997 ha fondato «I viaggi di Repubblica», primo e unico settimanale di turismo in Italia, che ha diretto fino al 2005. Ha scritto per «L'Espresso», «il Venerdì di Repubblica», «Affari e Finanza», «Epoca» e «Panorama», collabora con «Il resto del Carlino» ed è il curatore dell'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.

2005 Amedeo Sandri

2002 Annalisa Barbagli

1837

2013-04-17 Raffaella Bragazzi Che cosa si nasconde dietro un personaggio dello spettacolo, dello sport, del jet set? Successi, aneddoti, passioni e... un sapore mai dimenticato, in grado di rievocare a ogni

assaggio un ricordo intimo, tenero, gioioso, struggente, una versione personale della petite madeleine di Proust. Mossa da questa folgorante intuizione, Raffaella Bragazzi ha intervistato oltre venti Vip italiani per carpire il sapore che si portano dentro da sempre e il momento della loro vita a cui si lega. Il dulce de leche di Camila Raznovich, la torta di riso di Marta Marzotto, la minestrina di riso di Antonio Ricci, l'improbabile bruschetta di Christian De Sica riemergono così dalle pieghe della memoria per offrirci uno squarcio privato dei personaggi che più amiamo. Un libro a metà tra il ricettario e la biografia non convenzionale, per soddisfare l'appetito dei golosi come dei curiosi.

2022-10-05 AA.VV. NON DISPONIBILE PER KINDLE E-INK,

PAPERWHITE, OASIS. Un libro dove annotare e conservare le ricette dei tuoi piatti del cuore. Con le informazioni utili per organizzare la cucina e una selezione di ottime ricette. Dagli antipasti ai dolci, un invito a riscoprire i sapori antichi e genuini della tradizione, dietro cui si celano sapienza secolare, pazienza, abilità e intuito.

2020-11-27 Vegolosi La selezione delle nostre migliori 30 ricette di dolci dedicati ai momenti speciali. Dalle torte della tradizione, passando per idee originali semplici ma d'effetto e grandi classici della pasticceria, dal panettone ai bignè. Un ricettario ricco di foto, con un'introduzione dettagliata, consigli pratici e un sacco di idee per portare in tavola dolci spettacolari. Troverete crostate, muffin, grandi lievitati, biscotti e piccole idee facilissime e d'effetto. Che libri ospita la collana "I semini"? Tanti piccoli ricettari dedicati a svariati temi e ingredienti, ebook da collezionare e che entreranno di diritto, anche grazie al prezzo davvero vantaggioso, nelle biblioteca digitale di ogni buon appassionato di ricette e buona cucina.

2003

2009 Salvatore De Riso