

Confetture E Marmellate Ricette Golose

When people should go to the book stores, search opening by shop, shelf by shelf, it is really problematic. This is why we offer the book compilations in this website. It will extremely ease you to look guide **Confetture E Marmellate Ricette Golose** as you such as.

By searching the title, publisher, or authors of guide you essentially want, you can discover them rapidly. In the house, workplace, or perhaps in your method can be all best place within net connections. If you object to download and install the Confetture E Marmellate Ricette Golose , it is certainly simple then, previously currently we extend the belong to to buy and create bargains to download and install Confetture E Marmellate Ricette Golose for that reason simple!

Ca' del Lov - Giulio Marra 2008

Gola. Storia di un peccato capitale - Florent Quellier 2012

Crêpe e crespelle. Oltre 100 golose ricette dolci e salate - 2009

Ricette disperate per casalinghe disperate - Daniela Guaiti 2011

Ricette per single che hanno voglia di coccolarsi - Daniela Guaiti 2011

Red Velvet. Le nostre ricette - Elisa Prevedello 2017-05-22

Red Velvet è una bakery molto apprezzata e frequentata nella città di Padova. In questo libro sono contenute alcune deliziose ricette, scritte direttamente dalla mano di Elisa Prevedello, la giovane pasticciera che firma tutti i dolci esposti nel negozio di via Belzoni. All'interno del libro troverete tutte le indicazioni e i suggerimenti per sfornare tanti golosi cupcakes, soffici muffins, burrosi cookies e squisiti dolci che soddisfino i vostri gusti e quelli delle persone che più amate. Con questo libro entrerete direttamente nel laboratorio di una vera bakery per diventare, anche se solo per un pomeriggio, dei veri e propri pasticceri in erba.

Assaggia che ti passa - Simona Obialero 2007-01-01

Nella fantastica bottega di Camilla non c'è mai un momento di riposo. Tra una tazza di cioccolata calda fumante ed un sacchetto di lecca lecca color pistacchio, si alternano le

vicende di bambini e genitori che insieme stanno crescendo. Fare la mamma o...

Il libro delle marmellate, conserve e gelatine di frutta e verdura - Demetra 2005

Giornale della libreria - 2000

Pasticceria: Le mie più golose ricette al forno (Dolci: Baking Desserts Ricette) - Rupard Benson 2017-03-05

Ricche ricette di dolci americani, tipiche dei giorni di festa. Da provare, magari orientandosi con le dosi ridotte, la prima volta e poi perché non ispirarsi per sorprendere i propri cari o gli amici. Anche se ingredienti sono reperibili nei negozi specializzati, la maggior parte sono disponibili anche nelle nostre cucine. Con l'avvicinarsi delle feste un raccolta di biscotti e torte al cioccolato per fare la differenza... Buon appetito

La dieta felice - Simona Santini 2022-09-13
È possibile prendersi cura di sé senza rinunciare al piacere della tavola e adottare uno stile di vita che faccia stare bene senza l'obbligo di seguire regimi alimentari restrittivi e spesso impossibili da mantenere? La risposta è... sì! Ed è proprio questo l'approccio con cui Simona Santini - biologa nutrizionista e dottore di ricerca in genetica e biologia cellulare - ha costruito un rapporto fortissimo con i suoi pazienti e con le 300.000 persone che la seguono quotidianamente sui social chiedendole consigli sulla propria salute e indicazioni alimentari su come costruire una "dieta felice". Proprio questo approccio ha dato vita anche a questo libro, in cui l'autrice parte dalle basi di una sana

alimentazione per insegnare a riconoscere i nutrienti presenti nei cibi e comporre un pasto equilibrato e bilanciato. E, per metterlo subito in pratica, fornisce innumerevoli idee, spunti e soprattutto buonissime ricette per realizzare piatti non solo salutari ma anche gustosi e invitanti, regalandoci una guida indispensabile per godere del cibo e dimagrire seguendo un regime alimentare ottimale e, naturalmente, felice.

Il piacere della gola - Folco Portinari 1986

Santa pietanza - Lydia Capasso

2022-11-28T00:00:00+01:00

Dopo il successo de *Gli Aristopiatti*, che ci ha permesso di curiosare nelle cucine di corti e palazzi italiani, Lydia Capasso e Giovanna Esposito tornano con un nuovo volume della collana "Parole in Pentola", uno spazio prezioso in cui cucina e narrazione si intrecciano e diventano l'una nutrimento dell'altra. Il filo rosso di Santa Pietanza è la santità: provate a pensare a quanti piatti italiani sono legati al culto dei santi... non riuscirete a contarli sulle dita delle mani! Ovunque sia praticata una religione che riconosce i santi, infatti, le usanze che testimoniano la devozione dei fedeli sono moltissime, anche in cucina. Le "sante pietanze", il cui nome porta un esplicito riferimento al santo o che non possono mancare in tavola nel giorno a lui dedicato, nascono talvolta da un episodio storico, ma ancor più spesso sono legate a vicende mitiche ed eventi favolosi, che si perdono in tempi remoti e sono difficilmente riconducibili a una sola versione. Quale destino burlone ha fatto sì che Sant'Antonio, asceta ed eremita, sia oggi chiamato "del purcel" e considerato patrono di salumieri e macellai? Perché il 13 gennaio a Parma si mangiano le scarpette di Sant'Ilario? Avete mai assaggiato le dita degli apostoli? Con tono volutamente leggero e ironico, ma mai irrispettoso o irreverente, le autrici di Santa Pietanza raccontano il piacere della tavola e della convivialità mescolando elementi sacri e profani, "visto che le due cose, anche in cucina, sembrano continuamente sovrapporsi e intrecciarsi".

Il lato dolce delle Soap opera spagnole - Cristian Giacomini 2021-03-17

Le telenovelas spagnole, ambientate

principalmente tra la fine del 1800 e la prima metà del 1900, riproducono fedelmente gli ambienti, il vestiario e la società. Anche se i personaggi, le strade e le circostanze sono frutto dell'immaginazione degli sceneggiatori, i richiami alle specialità culinarie sono tutti reali. Chi, vero appassionato di Soap opera, non ha mai desiderato fare merenda in una pasticceria esclusiva con i signori borghesi, davanti ad una tazza di cioccolata calda con un vassoio ben fornito di churros e suizos? Grazie a questo ricettario, sarà possibile riprodurre nelle vostre moderne cucine, ciò che fino ad ora avete solo visto e sentito nominare sul piccolo schermo. Ricette: suizos, churros, picatostes, cioccolata calda in tazza, bartolillos, pestiños, mantecados, torrijas, bienmesabe delle Canarie e di Antequera, roscón tradicional e torta di fichi. *Marmellate e confetture. Più di 70 golose ricette!* - 2018

L'Italia delle conserve - Luisa Cabrini 2004

Mamma mia! Ricette italiane e storie di cucina - Cristina Bottari 2009

Il piccolo libro delle ricette senza glutine - Vegolosi 2021-04-30

Un piccolo ricettario 100% vegetale denso di meraviglie. Troverai 30 ricette per portare in tavola piatti magnifici, facili e senza glutine. Troverai antipasti, primi, secondi, dolci: una cucina 100% vegetale facile e dedicata a chi non può o non vuole mangiare piatti che contengano glutine, un ricettario perfetto anche per chi vuole solo sperimentare questa cucina e saperne di più, grazie alle proposte della nostra chef Sonia Maccagnola. 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.

La cucina napoletana - Luciano Pignataro 2016-11-04T00:00:00+01:00

Napoli è un mondo a parte fatto di mille mondi, come dimostra del resto la sua gastronomia. Come non esisterebbe la lingua italiana senza la Toscana, così non ci sarebbe la cucina italiana senza Napoli: pizza, pasta, caffè, mozzarella,

limoncello sono solo alcuni dei simboli di una cucina eterna e radicata nelle abitudini della gente. Il cibo per i napoletani è talmente importante che non hanno un sostantivo per chiamarlo: usano il verbo mangiare che diventa sostantivo o magnà, ossia il mangiare. C'è la tradizione di terra perché prima i napoletani erano soprannominati mangiafoglie grazie alla fertilità del suolo vulcanico che conferisce un sapore unico alle verdure, agli ortaggi e alla frutta, poi la cucina marinara, e ancora lo street food popolare con la pizza, le frittatine di maccheroni, le palle di riso, la pasticceria da passeggio (sfogliatelle, babà, zeppole), la cucina nobile portata dai monzù tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento, la cucina borghese del Novecento italiano, quella moderna dei cuochi stellati. Per il napoletano o magnà costituisce il centro della giornata: che cosa sarebbe una domenica senza il Napoli e il ragù?

Ricettario per la slow cooker: Deliziose ricette per la slow cooker per due - Adam Thompson
2017-05-31

Vuoi imparare deliziose ricette per te e la tua famiglia con la Crockpot? Se vuoi imparare gustose ricette per te e la tua famiglia, questo libro ti aiuterà!!! Desideri avere più tempo per cucinare a casa? Vuoi che la tua famiglia gusti appieno i migliori prodotti da te scelti? Ti piace preparare succulenti pietanze, che diffondano un invitante profumo per tutta la casa dopo una lunga giornata di lavoro? Non devi essere uno chef per cucinare pasti veloci e gustosi per te e la tua famiglia. Non importa quanto tu sia abile, grazie alla Slow Cooker imparerai l'arte della cucina e godere dei piaceri della tavola di casa propria! Il ricettario della Slow Cooker offre un nuovo e moderno approccio ai fornelli, con un prodotto che ha acquistato una larga fascia di consensi negli ultimi due anni grazie ad una lunga serie di vantaggi, come: cucinare lentamente i pasti con tempi prolungati, amplificando lentamente e costantemente tutti gli aromi e le caratteristiche degli ingredienti, risparmio economico grazie ad un apparecchio efficiente, una cucina più sana e nutriente. Questo e-book include una ampia varietà di ricette, dal pollo all'agnello al manzo. Sono tutti ingredienti semplici e facili da cucinare a cena, hanno tutti un sapore unico ma equilibrato e le ricette permettono un ampio uso di aromi e

spezie per trasformare una ricetta standard in un piatto super-gustoso! La Crockpot è un apparecchio facile da utilizzare e ci auguriamo che le nostre ricette la renderanno più interessante e più familiare usandola quotidianamente. Scorrere fino all'inizio della pagina e selezionare il pulsante **Acquista Scarica tua copia adesso!**

Ricette estive 100% vegetali - Vegolosi
2019-07-12

Una raccolta delle 250 migliori ricette estive di cucina 100% vegetale di Vegolosi.it, perfetta per curiosi, vegetariani e vegani. Più di 500 pagine di ricette semplici, fresche e assolutamente gustose, ideali per trovare sempre nuove idee per affrontare il caldo e assaporare verdura e frutta tipica della stagione estiva: tutte fotografate e testate dalla redazione del magazine di cucina vegan più autorevole e visitato d'Italia!

Portogallo - Jean-François Breuiller 2004

Dolci, torte, biscotti. Tante idee golose per tutti i gusti - 2009

Golosi di salute - Luca Montersino
2016-03-17T00:00:00+01:00

Un'assoluta novità gastronomica: la pasticceria salutistica. Montersino ci spiega come preparare Foto di Roberto Sammartini rare dolci doppiamente buoni: per il proprio benessere, e soprattutto per il palato. Latte, uova, zucchero, lievito, glutine: sempre più persone soffrono di intolleranze alimentari o sono attente alla linea e alla qualità delle materie prime. In questo agile ricettario il Maestro della pasticceria sana offre tante ottime alternative per sostituire gli ingredienti impoveriti da processi di raffinazione industriale con alimenti genuini e buoni, come farro, riso integrale, kamut, zucchero d'uva, olio extravergine d'oliva, fruttosio, zucchero di mela e malto. Un dolce prontuario indispensabile per realizzare crostate, biscotti, torte, creme e pasticcini coniugando sapore e salute.

Dolci del sole. Ricette, passione e tradizione della Costiera Amalfitana - Salvatore De Riso
2008

Feste bio. Menu vegetariani per tutte le stagioni - Valérie Cupillard 2003

ANNO 2022 IL TERRITORIO PRIMA PARTE -
ANTONIO GIANGRANDE

Antonio Giangrande, orgoglioso di essere diverso. ODIOSITÀ ED IMPOSIZIONE. Si nasce senza volerlo. Si muore senza volerlo. Si vive una vita di prese per il culo. Tu esisti se la tv ti considera. La Tv esiste se tu la guardi. I Fatti son fatti oggettivi naturali e rimangono tali. Le Opinioni sono atti soggettivi cangianti. Le opinioni se sono oggetto di discussione ed approfondimento, diventano testimonianze. Ergo: Fatti. Con me le Opinioni cangianti e contrapposte diventano fatti. Con me la Cronaca diventa Storia. Noi siamo quello che altri hanno voluto che diventassimo. Facciamo in modo che diventiamo quello che noi avremmo (rafforzativo di saremmo) voluto diventare. Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italiani. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!

Momenti golosi - 2013

Qui touring - 2006-07

Confetture e marmellate. Ricette golose -
2014

Torte, dolci, biscotti, crostate e... - AA.VV.
2010-10-08

Il volume presenta una suddivisione in sezioni a seconda del tipo di dolce: dalle immancabili torte, protagoniste di ogni occasione speciale, si passa ai dolci della tradizione e a quelli regionali. Bavarese, creme, semifreddi, soufflé e ogni genere di dolce morbido si accompagnano a tante ricette per gli impenitenti golosi di cioccolato e ad altre per chi vuole spaziare nella cucina dolce etnica. Non manca una sezione dedicata a dolci fatti con ingredienti integrali e biologici. Un volume pieno di idee e spunti, corredato da un ricco apparato illustrato, per chi vuole conoscere i segreti dell'arte pasticceria.

Le ricette di Samya in salsa piccante - Samya
Abbary 2012-11-20

Samya lo ripete ogni mattina, nella sua rubrica su Canale 5: preparare buoni piatti è un modo per stare vicino a chi si ama, prendersene cura, dichiarare affetto, attenzione o desiderio. In questo suo primo libro, raccoglie il meglio delle sue ricette "in salsa piccante", capaci di sedurre, riaccendere una passione, o fare semplicemente una coccola. Bastano dei maltagliati ai funghi porcini per rivivere l'atmosfera del primo appuntamento, un contorno piccante per movimentare un po' una serata, degli involtini "dimmi di sì" per convincerlo a farvi la dichiarazione di matrimonio. Oppure le tagliatelle cuorleggero, per consolarlo dopo una giornata pesante, dei bottoncini di arachidi per farvi perdonare di averlo trascurato, dei dischetti con cuore ripieno per una bella serata sotto il piumone a guardare un film. Non mancano idee anche per i figli, come le pennette golose per riuscire finalmente a fargli mangiare le verdure o le pagnottine salate per la loro festa a scuola. E per gli amici, piatti capaci di accogliere e stupire, di quelli per cui, a fine serata, vi chiederanno la ricetta. Unendo l'utile al dilettevole, Samya propone di utilizzare gli ingredienti avanzati dalla preparazione per vere e proprie ricette di bellezza: maschere per il viso ai frutti di bosco, allo yogurt per i capelli o alla crusca per le mani, e tanti altri piccoli trucchi da donna a donna. Le ricette di Samya in salsa piccante è un libro pratico e prezioso, ricco di suggerimenti utili e sfiziosi per prendere per la gola tutte le persone che amiamo.

Sillabario goloso - Stefano Tettamanti
2011-12-13

Laura Grandi e Stefano Tettamanti compongono un menu di piatti e letture che attraversa l'arco della giornata. Si compie un viaggio concreto e fantastico e si scopre, con emozione, che per sperimentare piaceri profondi, per nutrirsi e saziarsi, può essere sufficiente aprire un libro e mettersi a leggerlo.

Biscotti, dolcetti e muffin. Per il the e la prima colazione - Ricette di Casa - 2012-09

Baci di dama, Cantuccini di Prato, Krumiri, Lingue di gatto, Pavesini artigianali, Savoirdi 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.

Ricette per l'inverno 100% vegetali - Vegolosi 2019-10-24

Una raccolta delle 260 migliori ricette vegane invernali di Vegolosi.it: antipasti saporiti, primi piatti, zuppe e vellutate, nonché secondi piatti assolutamente gustosi e dolci senza uova e burro perfetti per riscaldarsi e coccolarsi nei mesi freddi dell'anno. Non mancano tante idee per le feste e il menu vegan di Natale con 30 ricette da portare in tavola! Tutte testate, fotografate e assaggiate personalmente dalla redazione del magazine di cucina vegana più autorevole e visitato d'Italia, le ricette contenute in questo ebook di più di 500 pagine sono semplici e pensate soprattutto per chi è curioso di scoprire la cucina 100% veg con ingredienti facilmente reperibili anche al supermercato: non importa che siate "carnivori", vegetariani o vegani, siete i benvenuti!

COME PERDERE 12 CHILI IN 30 GIORNI CON LA DIETA DEL SORRISO. Tutto quello che devi fare e mangiare, day by day! - Elena Mandolini 2015-09-23

Perdere 12 kg in soli 30 giorni è un obiettivo importante e impegnativo. Non stiamo qui a prenderci in giro, non è uno scherzo ma una sfida seria da affrontare con coscienza e volontà. Nessuna formula magica, solo costanza e olio di gomito. Elena Mandolini ti guiderà passo-passo, un po' come il Virgilio di Dante, in un percorso di 30 giorni dall'inferno dei chili di troppo al paradiso di una nuova vita, per rimanere in metafora. Sappi che per compiere con successo questo percorso non ti basterà la sola "dieta" ma dovrai anche seguire i nostri consigli relativamente a movimento e altre attività benefiche. Patti chiari e amicizia lunga, insomma. Ma attenzione, non devi spaventarti o scoraggiarti, anzi. Abbiamo ribattezzato questo metodo, la "Dieta del Sorriso", perché non si

basa sul concetto di privazione, bensì su quello di esperienza e approvazione. Lo stile di Elena è personale, allegro e motivante, da amica, da coach, ma non da nutrizionista (che è opportuno ti segua a prescindere). Con la Dieta del Sorriso, non solo non dovrai privarti di nulla o quasi, di ciò che ami, ma addirittura farai nuove esperienze e proverai novità, di cui magari non potrai mai più fare a meno. Siamo onesti, il target è prevalentemente femminile, ma ciò non toglie che i consigli argomentati sono universali e quindi utilizzabili da chiunque. Si parte da un capitolo "0," che è un po' il proemio di questo avventuroso viaggio. È un po' il momento della valigia, in cui si faranno un po' di premesse metodiche e concettuali ma, soprattutto, ti saranno fornite le giuste motivazioni per affrontare questo stimolante viaggio che, in soli 30 giorni, ti farà conoscere e apprezzare una nuova te stessa! Pronti? Buon viaggio allora!

Detto fatto - La cucina ricetta per ricetta - Caterina Balivo 2015-11-20

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!

COME DIVENTARE VEGETARIANI O VEGANI. Con tante Ricette Golose e Salutari - Alessandra Michela De Stefano 2015-02-13

Ci sono tantissimi buoni motivi per diventare Vegetariani o Vegani: salute, amore per gli animali, ecologia, ecc. Questo libro è dedicato proprio a chi ha deciso di fare il grande passo: diventare vegetariano o vegano! Ma per fare una scelta consapevole e convinta bisogna prima documentarsi al meglio e questo libro è proprio quello che serve. Scritto con uno stile leggero, ironico e intelligente, fa riflettere e dà mille consigli pratici sui nuovi percorsi alimentari da intraprendere. Nulla di scontato o noioso, attraverso questa guida scoprirai tante cose

curiose e utilissime. Ma, attenzione, non è solo un libro "teorico", anzi: è un libro pieno di ricette golose e salutari, pronte per essere realizzate e gustate! E allora, cosa aspetti? Ti butti o non ti butti? Scopri subito... Perché è bene cambiare alimentazione Come trovare le giuste motivazioni per farlo Come non cambiare idea prima o durante Cosa mangia un vegetariano e cosa un vegano Come convivere a tavola con chi non lo è Come arricchire la propria alimentazione veg Come guadagnarci in salute Perché farai del bene al mondo Come cambiare il modo di fare la spesa senza traumi Come passare da zero a vegano Come passare da vegetariano a vegano Vegano o Vegetariano? Le migliori ricette vegetariane Le migliori ricette vegane e molto altro...

LE RICETTE VEGANE DELLA NONNA -

Nonna Rosa 2017-06-10

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

Dolce...Mente - Minella Di Ciaccio 2020-04-02

Ci sono tre modi di porsi di fronte alla cucina: necessità, amore e improvvisazione. L'ultima costituisce il quid che a volte crea l'innovazione nell'uso spregiudicato delle spezie o nell'insolita accoppiata di sapori. Ed è anche ciò che, a volte, ci fa aprire la dispensa e organizzare in un attimo pranzo e cena con la minima fatica quando non si ha voglia né tempo per minuziose prove gastronomiche. E non è detto che il risultato non sia apprezzabile per sapore e golosità. Cosa di più improvvisato e al tempo stesso gustoso di uno spaghetti aglio, olio e peperoncino che stuzzica anche l'appetito più restio? Ma è anche quello delle nonne che con poveri ingredienti e tanto olio di gomito hanno riscaldato la quotidianità della nostra infanzia con deliziosi profumi di pane appena sfornato e sfoglie tirate con attrezzi antichi, validissimi ausili, distanti anni luce dai robot super tecnologici dei nostri tempi, che facevano subito aria di casa e di famiglia. Il mattarello era al tempo stesso il segno della buona cucina e della regola che veniva ricordata a suon di motti. Dato che l'alimentazione non è finalizzata solo alla nutrizione, ma anche al piacere, la cucina può diventare un'autentica passione, tanto che qualcuno potrebbe affermare che si vive per mangiare piuttosto che il contrario. Minella Di Ciaccio