

Cucinare Tofu E Seitan 100 Ricette Gustose E Sane Per Sostituire Senza Rimpianti I Prodotti Di Origine Animale

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.

Senza carne, pesce, latte, uova, formaggi e miele si vive benissimo. buono, sano, vegano illustra in modo semplice ma rigoroso tutti i vantaggi di questa scelta dal punto di vista della nostra salute, aiutandoci a scegliere cosa mettere in tavola per un'alimentazione a base di cibi buoni e leggeri e, soprattutto, completa dal punto di vista nutrizionale.

Alimentarsi secondo una dieta vegana o anche solo limitare il consumo di carne o derivati è quindi una questione di salute (la nostra!), ma è anche una scelta altruista perché influenza il futuro degli animali, dell'ambiente e di tutto il pianeta. Un capitolo è dedicato a chi si trova in situazioni particolari e intende curarsi anche con il cibo (diabete, ipertensione, tumori, artrite, malattie autoimmuni). In tutti questi casi e in molti altri la scelta vegana rappresenta un valido supporto a tutte le terapie convenzionali (farmaci, chemioterapia, radioterapia). Il libro include 70 ricette approvate dall'autrice dal punto di vista nutrizionale, consigliate e selezionate da chi ha scelto di vivere "vegan".

Questo libro è propedeutico. È riservato a chi vuole avvicinarsi al veganesimo senza preclusioni, con curiosità. È dedicato a chi vuole imparare a conoscere un'altra realtà.

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

Dedicato a tutte le donne che vogliono liberarsi dei chili di troppo e migliorare la propria forma psico-fisica: nato dall'esperienza dell'autrice con pazienti di tutte le età, il volume propone soluzioni per combattere sovrappeso e cellulite.

Un piccolo ricettario 100% vegetale denso di meraviglie. 35 idee per portare in tavola secondi piatti vegetali magnifici e perfetti per qualsiasi occasione: dalle polpette, ai burger, passando per sformati, affettati e arrostiti (e tante altre idee facilissime!). Questo è il terzo 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.

Cucina Vegan: 100 ricette vegan deliziose (Cucina Vegan). Tutte le ricette con le istruzioni dettagliate.

100 ricette vegane etniche di cucina cinese! Per quanto la cucina italiana sia ottima, è bello ogni tanto variare, fare un tuffo nei sapori etnici vegani e scoprire le buonissime cucine del mondo: con questo eBook potrete provare la deliziosa cucina cinese vegana grazie a golose ricette vegane per tutti i gusti, oltre che facili da preparare. La cucina della grande Cina è molto varia e ricchissima di gusto: perché non provarla nella vostra cucina?! Questo ricettario vegano fornisce ben 100 ricette veg: dagli antipasti ai dolci, dai piatti unici al riso o ai famosi spaghetti di riso o di soia, potrete certamente trovare quello che fa per voi, sia come gusto che come preparazione. Questo libro di cucina vegan adatto alle feste vi permetterà di cucinare con gusto anche se siete poco esperti: ogni ricetta è spiegata nel dettaglio, così tutti potranno realizzare facilmente il proprio menù di cucina cinese a casa propria. Buon appetito cinese vegano!

"Non ereditiamo la Terra dai nostri padri: la prendiamo in prestito dai nostri figli" afferma David Brower, precursore del moderno ambientalismo. Per contribuire alla salvaguardia del pianeta è necessario insegnare anche ai bambini uno stile di vita rispettoso dell'ambiente. Questo libro suggerisce modi per coinvolgere i più piccoli nella lotta contro lo spreco e l'inquinamento, affrontando con allegria, un po' come un gioco, i comportamenti "virtuosi" e i piccoli gesti quotidiani che, moltiplicati per milioni di persone, possono fare davvero la differenza. Tra l'altro, puntare su consumi meno impattanti e su prodotti a minor costo ambientale può rivelarsi un percorso ricco di soddisfazioni e perfino divertente, giocando, per esempio, al "gioco delle R": rispettare l'ambiente, riflettere, recuperare, riparare, riutilizzare, riempire, ricaricare, restaurare, riciclare, risparmiare, ridurre, rallentare, ridistribuire, regalare... Per non dire che cambiare stile di vita può anche aiutare a rinsaldare legami familiari e sociali.

SOMMARIO 3 Alimentazione: qual è l'ora giusta per mangiare? 4 Polmonite da pneumococco: dieta ricca di zinco aiuta a combatterlo 5 Bibite analcoliche dolcificate ancora sotto accusa 6 Dieta vegana? Possibili rischi per il cervello 7 Diabete: perdere peso e non riprendere chili può aiutare a eliminarlo 8 TEST Conosci il tuo biotipo cutaneo? 10 Dieta vegana e microbiota intestinale 11 L'irregolarità del sonno si associa a un aumento del rischio iperglicemico 12 Dieta veg: come sostituire le proteine della carne 14 Metabolismo: il ruolo di alimentazione e attività fisica 15 Obesità: la competizione è una "molla" vincente

Vitamina D e calcio sono un'accoppiata formidabile per proteggere la nostra salute. Il calcio irrobustisce le ossa e le articolazioni, fa funzionare i muscoli, regola il battito cardiaco

e permette la coagulazione del sangue. La vitamina D è indispensabile per consentire l'assimilazione del calcio, in più contrasta tanti disturbi e aiuta anche a perdere peso. In questo libro la descrizione di tutte le funzioni e le proprietà del minerale e della vitamina, oltre ai consigli pratici per fornire al corpo le dosi necessarie a star bene, sfruttando il sole, i cibi adatti e gli integratori.

Quanto è italiana una tortilla? E un hamburger di trota con panna acida alla Worcester? Vi sembra una bestemmia inserire nel canone delle ricette nazionali un poke di riso o un borsch? Il mondo evolve, si allarga, si apre ogni giorno alle trasformazioni, e il cibo, che del mondo è una delle anime, si trasforma con lui. Oggi c'è una nuova cucina italiana, che convive serenamente con la tradizione, innovandola e ampliandola, e di essa fanno parte allo stesso modo il sushi e l'amatriciana, una padellata di tofu con verdure e le sarde a beccafico. Allan Bay ci guida alla scoperta dei cambiamenti che hanno attraversato il patrimonio culinario nazionale negli ultimi anni, dalla grande fusion che ha fatto diventare la maggior parte dei piatti regionali proposte nazionali, condivise dalle Alpi alla Sicilia, no alla più recente rivoluzione portata dal web e dai social, che hanno permesso a chiunque di accedere a ricette da tutto il mondo. Uno scambio dinamico e sempre in qualche modo traditore, perché qualunque novità si adatta ai gusti locali, generando proposte originali e deliziose, qui presentate con chiarezza e dovizia di particolari: da antipasti come la bamia in agrodolce o i blini con caviale a primi piatti quali gli gnocchi d'ortica in salsa al porto o l'orzo risottato con mele, dalle proposte vegane come il ragù di seitan a piatti a base di carne quali il chop suey o la mussaka, dal sushi alla apple pie, ma senza tralasciare carbonare, zuppe di fagioli, brodetti di pesce e babà al rum. Paola Salvatori, a completamento dell'opera, ci aiuta a scoprire e capire la storia di alcune delle più classiche ricette italiane. Nuova cucina italiana, edizione aggiornata del precedente volume sulla «cucina nazionale italiana», è insieme uno straordinario strumento per conoscere come si è evoluto e arricchito in poco tempo il nostro modo di mangiare e uno sconfinato ricettario – oltre 1400 piatti – pieno di consigli pratici alla portata di qualunque tipo di cuoco, che sia esperto o alle prime armi. Un'autobiografia collettiva attraverso il palato per capire chi siamo stati, chi siamo oggi e chi saremo domani.

La cucina etica è il più importante ricettario vegan pubblicato in Europa, con circa 800 ricette etiche cruelty-free, senza alcun prodotto di origine animale, per sperimentare i tantissimi gustosi piatti della cucina italiana ed etnica. Il testo è arricchito da consigli, tabelle dei nutrienti, tempi di cottura, idee sfiziose, glossario e una sezione dedicata ai formaggi vegetali con 20 ricette golose.

Vegolosi MAG è la rivista digitale mensile di Vegolosi.it, magazine online di cucina e cultura 100% vegetale. Cosa trovo nel numero di Dicembre? – RICETTE: 20 ricette originali create dalla nostra redazione per godersi gli ingredienti di stagione per una cucina 100% vegetale, sana e piena di gusto. – IL MENU DI NATALE ESCLUSIVO: antipasto, primo, secondo, contorno e dolce, il nostro menu di Natale 2020 ispirato dalla tradizione ma in chiave 100% vegetale con idee facili, gustose ideate dalla chef Sonia Maccagnola e dalla redazione di Vegolosi.it. – INCHIESTE: cosa sappiamo degli affettati vegetali? Quale deve essere il loro ruolo nella nostra alimentazione? Sono davvero così proteici? Sono meglio o peggio dei loro "originali" dal punto di vista nutrizionale? Una nuova inchiesta con l'approfondimento nutrizionale della dott.ssa Silvia Goggi. – STORIE: la scrittrice Gabrielle Filteau-Chiba ci porta con due romanzi nelle foreste del Canada dove è "scappata" per interrogarsi su attivismo, natura e violenza. Scopriremo con lei che ogni catastrofe è illuminata. – INTERVISTE: sapete che ogni due respiri, uno ci viene regalato dall'oceano? Insieme all'oceanoografo Sandro Carniel scopriamo quello che non immaginavamo sui mari, sul loro ruolo per la nostra vita e perché dobbiamo salvarli. – CULTURE: in Giappone la cucina vegetale si chiama Shojin ryori e non è solo un modo di scegliere gli ingredienti. Scopriamo questa antichissima tradizione grazie al suo massimo esperto mondiale, il monaco buddhista e chef Toshio Tanahashi. – NUTRIZIONE: con la dott.ssa Denise Filippin, biologa nutrizionista esperta in alimentazione a base vegetale, scopriamo come evitare le abbuffate delle feste e come rimediare se proprio non abbiamo saputo resistere. e in più... – La rubrica ZERO WASTE – Il meglio delle NOTIZIE dall'Italia e dal mondo su animali, ambiente e alimentazione – Tanti consigli di lettura e i suggerimenti nutrizionali della dietista

Avere un corpo sano e modellato è il desiderio di tutti. Non sempre però, nella nostra vita quotidiana, ci comportiamo in modo tale da ottenerlo. Ci facciamo prendere da ritmi frenetici e stressanti, siamo sedentari, mangiamo male, a volte troppo poco e a volte in eccesso, oppure viviamo di dolci, panini, pizzette, snack, fast food... Ebbene, la prima a segnalarci che qualcosa non va è la nostra silhouette: la pancia si gonfia, si accumula grasso, la diuresi peggiora e si formano gli anestetici rotolini. Per aiutarvi in un percorso snellente e di benessere, vi presentiamo una guida pratica con tantissime ricette ideate per soddisfare il palato e far sciogliere il grasso accumulato, oltre a contrastare fame nervosa, cellulite e ritenzione idrica. Ogni piatto prevede, oltre alle indicazioni per la sua realizzazione, anche 'Il consiglio del nutrizionista', che insegna a creare pasti completi dimagranti a partire dalla ricetta proposta, 'Il segreto del cuoco', per scoprire come ottenere sempre piatti ottimi e perfetti, e una 'Variante per...' intolleranti, celiaci, vegani o vegetariani, in modo da soddisfare qualsiasi esigenza di salute o di scelta di vita.

Uova, latte e derivati: un gruppo di alimenti che compaiono, a volte in abbondanza e troppo spesso, in moltissime preparazioni dolci e salate. Sembra che in cucina non se ne possa fare a meno per realizzare torte, salse, dolci al cucchiaio e tanti altri piatti. Non tutti però li gradiscono, vuoi per motivi etici ed ecologici, vuoi perché sono due alimenti capaci di provocare intolleranze, reazioni allergiche e sovrappeso. Questo manuale ne spiega con chiarezza tutte le problematiche, partendo dalla questione nutrizionale per arrivare al momento di fare la spesa, insegnandoci a riconoscere uova, latte e gli altri derivati animali «nascosti» nei cibi preparati. Rinunciare a questi alimenti non significa affatto rischiare di squilibrare la dieta, anzi: questo libro spiega come fare, proponendo oltre 100 ricette. Un manuale alla portata di tutti, dai vegan convinti a chi si avvicina per la prima volta a un'alimentazione senza carne e derivati animali.

Il tofu detto anche "formaggio vegetale" e il seitan "bistecche di grano" sono due alimenti proteici da impiegare in cucina in sostituzione delle proteine animali: Cucinare tofu & seitan è un ricettario di base per imparare a autoprodurre e cucinare questi due ingredienti principe della dieta vegana. Le ricette di questo libro, rivolte sia a coloro che hanno già effettuato una scelta vegana che a chi si avvicina ora con curiosità a tofu e seitan, applicano i principi della cucina naturale a questi alimenti, ricavati rispettivamente dalla soia e dal grano e fonti importanti di proteine vegetali. Troverete consigli per abbinare tofu e seitan a ortaggi di stagione biologici e a cereali integrali, realizzando così piatti equilibrati e salutari che non rinunciano al sapore. Introducono il libro alcune pagine che, in modo semplice, ne approfondiscono le proprietà nutrizionali, indicazioni preziose per comprendere l'origine, il processo di preparazione e il valore

alimentare di prodotti che è possibile preparare anche in casa.

Una zuppa al giorno toglie i chili di troppo! Hai provato un'infinità di diete inutili, troppo dure, che ti lasciavano un senso di fame e di insoddisfazione e, peggio ancora, i chili di troppo? È ora di cambiare! Lo sapevi che, inserendo una gustosa zuppa al giorno all'interno di pasti equilibrati, perdere peso in tutta salute e senza frustrazioni è facilissimo? Deliziose, ricche di fibre che danno senso di sazietà, ottime d'inverno ma anche d'estate, ecco 100 originali ricette tutte vegetariane, povere di grassi e calorie, ma piene di gusto e leggerezza. Qual è il loro segreto? Alcune delle verdure usate hanno la capacità di ridurre l'accumulo di grassi nell'organismo. Altre li intrappolano e li eliminano in maniera del tutto naturale. Un programma in 15 giorni, con fase di "attacco" e "stabilizzazione" Tutte le verdure da privilegiare per perdere peso (con l'indicazione della loro densità calorica) 100 ricette creative che piaceranno non solo a chi deve perdere peso, ma anche a tutta la famiglia

Nuova edizione. Tutti i segreti per una sana alimentazione vegetariana. Cucina sana e naturale per il corpo, la mente e l'anima! Per essere o diventare vegetariani non occorre soltanto sapere come bilanciare la propria dieta, ma anche come cucinare pietanze deliziose e salutari per il benessere fisico. Ispirato ai consigli di Paramhansa Yogananda sull'alimentazione, questo libro ci accompagna in un'avventura gioiosa nel mondo della nutrizione, rivelandoci gli effetti potenti del cibo sulla salute, sulla mente e sullo spirito. Con il suo stile semplice e genuino, l'autrice ci presenta argomenti chiave in modo interessante e coinvolgente.

Diventare vegani significa abbracciare una filosofia di vita più rispettosa dell'ambiente e di noi stessi, ma anche divertirsi a "giocare" in cucina tra nuovi sapori e colori, senza dimenticare l'aspetto salutistico. È stato infatti dimostrato che l'alimentazione vegana contribuisce alla prevenzione di malattie quali diabete, ipertensione, problemi cardiaci e tumori. Il veganismo sta infatti conoscendo una popolarità sempre crescente, grazie alla sua filosofia che propone un approccio consapevole al cibo, ma anche alle sue ricette sane, deliziose e ricche di fantasia. Luisa Tomasetig ti propone di sperimentare fin da subito un ritrovato benessere in cucina, attraverso piatti gustosi, sani e nel contempo etici, perché privi di ingredienti di origine animale. Ispirato a un'alimentazione equilibrata, nutriente e rivitalizzante, Gioia vegan raccoglie le migliori ricette che spaziano tra la cucina tradizionale italiana e i profumi esotici, senza trascurare i piatti veloci. Un percorso lungo migliaia di anni ha trasformato l'uomo da frutto-folivoro in onnivoro: un'evoluzione che ha visto l'essere umano prevalere su ogni forma animale presente sulla terra e trasformando gran parte di essa in cibo. Questo consumo esasperato di proteine e grassi animali hanno di fatto moltiplicato in modo esponenziale anche le patologie a essi collegate. In questo libro vengono analizzate, con dovizia di particolari e rilievi scientificamente provati, le conseguenze di questa scelta scellerata a cui l'uomo dovrà necessariamente porre rimedio nel prossimo futuro. Una soluzione viene indicata incrementando il consumo di prodotti naturali e vegetali, opportunamente elaborati, con i quali sostituire i gusti e le abitudini carnee acquisite. Attraverso l'utilizzo di ingredienti (per noi occidentali) nuovi, provenienti da altre culture gastronomiche, ne esce una proposta innovativa e gustosa, finalizzata alla preparazione in chiave vegetalista e salutistica di un'alimentazione adatta anche a chi soffre di allergie e intolleranze alimentari, oltre a chi, per scelta etica, rifiuta il consumo di carne e derivati. Un modo alternativo per contribuire al cambiamento del clima del pianeta e alla rinascita etica dell'essere umano nei confronti del mondo animale.

Come ripristinare l'equilibrio del pH e vivere una vita sana! Ecco un manuale che contiene tutto ciò che c'è da sapere sulla dieta alcalina, per adottare questo stile di vita in modo olistico ed efficace. È un po' come tornare al passato: gli antenati, nella preistoria, seguivano una dieta ricca di frutta, verdura, frutta in guscio e legumi. Con il tempo e lo sviluppo dell'agricoltura l'alimentazione è cambiata andando a comprendere cereali, latticini, sale e grandi quantità di carne. Questi nuovi alimenti hanno alterato il livello di acidi nell'organismo, minacciando l'equilibrio ideale del pH e favorendo la perdita di minerali essenziali, con conseguenti problemi di salute. La dieta, facile da seguire, mostra come un semplice cambiamento per riportare l'equilibrio del pH nell'organismo possa aiutare a dimagrire, a combattere l'invecchiamento e a vivere in modo sano.

La scelta vegan, oltre a escludere alimenti di origine animale, rifiuta anche l'utilizzo di cuoio, lana, seta, piuma, cera d'api e naturalmente di cosmetici e medicinali testati su animali.

Vediamone insieme le ragioni, e scopriamo tutte le alternative «cruelty free». Vivere senza crudeltà La consapevolezza che gli altri animali siano individui ai quali dobbiamo il massimo rispetto è sempre più presente nella società ed è alla base della filosofia vegan. Ma cosa vuol dire vegan nella pratica quotidiana? L'alimentazione vegan Le motivazioni e i vantaggi di un'alimentazione senza proteine animali Consumi cruelty-free Nella produzione di molti vini si utilizzano sostanze di derivazione animale? Come si riconoscono i cosmetici veramente cruelty-free? Cosa usare al posto di cuoio, lana e altri innumerevoli prodotti di origine animale? Tutte le risposte ai principali quesiti di chi si avvicina alla scelta vegan. Sostituire gli insostituibili a tavola Gustose ricette per iniziare: formaggio spalmabile di tofu, hamburger vegan, maionese vegan, wurstel di tofu vegan, pancake vegan, pan di Spagna vegan, crema pasticcera vegan. La collana "I SEMI DI TERRA NUOVA è un progetto editoriale in digitale nato per approfondire con sguardo critico i temi centrali del mensile Terra Nuova, che dal 1977 si occupa di ecologia, sostenibilità e alimentazione naturale. Ebook a prezzi contenuti nei quali vengono affrontate varie tematiche legate alla nostra salute: i danni dell'elettrosmog, l'infertilità e i rimedi naturali, l'abuso di antibiotici e le cure alternative, i cibi irradiati, i vaccini, la pillola e il rischio cancro, gli Ogm e le ragioni del no. Tanti titoli per "seminare" saperi ed esperienze innovative e controcorrente, essere più consapevoli dei propri consumi e ridurre la nostra impronta ecologica.

Cucinare tofu e seitan 100 ricette gustose e sane per sostituire senza rimpianti i prodotti di origine animale Terra Nuova Edizioni

VegPyramid_Junior, la dieta vegetariana equilibrata e completa, adattata e rielaborata per bambini e adolescenti. Esistono ancora pregiudizi tra medici e pediatri tali da sconsigliare vivamente ai genitori una scelta vegetariana per i propri figli. Il rischio è quindi di essere costretti al «fai da te», con la possibilità tangibile di compiere errori, qualora ci si imbatte in fonti non accreditate.

Le Linee Guida della VegPyramid sono ormai un sistema «collaudato» da tutti coloro che lo hanno utilizzato: con le loro indicazioni, rendono semplice la realizzazione di un menu vegetariano equilibrato, completo e gustoso. Benché funzionino benissimo nell'adulto, non sono tuttavia applicabili all'età pediatrica, dal momento che le richieste nutrizionali di questa fase della vita sono differenti non solo da quelle dell'adulto, ma anche a seconda delle varie fasce d'età. VegPyramid_Junior colma questa lacuna accompagnando i genitori nel percorso alimentare dei figli, permettendo loro di creare una sintonia/sinergia con il pediatra di fiducia. Con le informazioni nutrizionali sugli alimenti e i gruppi di nutrienti fondamentali, le indicazioni sulle principali patologie causate da un'alimentazione squilibrata, l'analisi dei bisogni e fabbisogni energetici delle diverse fasce d'età, le indicazioni per i menu delle mense scolastiche e suddivisi a

seconda dell'apporto calorico. Uno strumento indispensabile per i genitori e il loro pediatra.

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!

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!

"Una dieta sana come filosofia di vita" Simone Salvini presenta una raccolta di menù vegani "ad hoc" per ogni stagione. Non solo per gli amanti di questa cucina, ma anche per i veri buon gustai.

Ricette vegane per tutti i gusti (e per convincere i dubbiosi!): una raccolta di più di 200 ricette di Vegolosi.it, perfette per comporre il proprio menu di primavera senza rinunciare al gusto e all'originalità: in questo eBook troverete un sacco di idee semplici da portare in tavola ma mai banali! Antipasti, salse e snack, primi piatti cremosi, hamburger vegetali, polpette e piatti unici; non mancano le insalate ma nemmeno gustosi dolci vegani senza uova e burro, leggeri e buonissimi. Queste pagine vi permetteranno di moltiplicare le vostre possibilità in cucina facendo a meno di qualsiasi prodotto di origine animale: c'è da scoprire un mondo incredibile e tutto nuovo!

[Copyright: 1ec2dc3419ef0105e1c22606fe69e392](https://www.vegolosi.it/)