

La Mia Cucina Idee Ricette E Segreti Per Stupire Con Semplicit Ediz Illustrata

Tanto spazio per i tuoi piatti preferiti! Un ricettario personalizzato dove puoi scrivere le ricette dei tuoi piatti più buoni e sfiziosi. Finalmente potrai possedere un vero e proprio ricettario personale per memorizzare le tue ricette preferite e tenerne traccia. Potrai così dare libero sfogo alla tua creatività culinaria annotando i piatti più sfiziosi e gustosi che preparerai senza perdere traccia degli ingredienti, delle porzioni, del tempo di preparazione e cottura. Potrai quindi organizzare i tuoi pranzi o le tue cene semplicemente realizzando le tue idee migliori e anche consigliare ai tuoi amici e familiari la realizzazione dei piatti meglio riusciti, selezionandoli dal tuo quaderno. Le pagine sono perfettamente predisposte e già pronte per accogliere le tue idee. Potrai individuare subito: Il nome della ricetta Gli ingredienti da utilizzare Le porzioni a cui si riferiscono gli ingredienti Il tempo che richiede la preparazione La descrizione della preparazione Eventuali note o commenti Le stelle di valutazione che potrai attribuire alla ricetta secondo il tuo gusto oppure secondo la riuscita, dopo averla proposta agli amici o ai familiari Inoltre, questo ricettario è perfetto per coloro che preferiscono quaderni leggeri e tascabili. Composto da 120 pagine, include anche un sommario da compilare liberamente. Comoda spaziatura e divisione in sezioni, con dimensioni simili ad A5. Insomma, un libro indispensabile per la tua cucina e per te dove avrai tanto spazio per annotare le tue esperienze e i tuoi piatti preferiti. E i bambini lo adoreranno! Clicca sul pulsante "Aggiungi al tuo carrello" adesso, e preparati ad annotare le tue ricette preferite! Keywords: Quaderno per scrivere ricette, Quaderno per scrivere ricette, libro per scrivere ricette, ricettario per scrivere ricette, ricettario di scrittura creativa, ricettario spazio vuoto, ricettario bianco, ricettario fai da te, Il mio ricettario, ricettario mio, libri di cucina spazio vuoto, libri di cucina vuoto, libri di cucina bianco, libro di cucina spazio vuoto, libro di cucina vuoto, libro di cucina bianco, libri di ricette spazio vuoto, libri di ricette vuoto, libri di ricette bianco, libro di ricette spazio vuoto, libro di ricette vuoto, libro di ricette bianco, quaderni di cucina spazio vuoto, quaderni di cucina vuoto, quaderni di cucina bianco, quaderno di cucina spazio vuoto, quaderno di cucina vuoto, quaderno di cucina bianco, quaderni di ricette spazio vuoto, quaderni di ricette vuoto, quaderni di ricette bianco, quaderno di ricette spazio vuoto, quaderno di ricette vuoto, quaderno di ricette bianco, libri di cucina per scrivere, libro di cucina per scrivere, libri di ricette per scrivere, libro di ricette per scrivere, quaderni di cucina per scrivere, di cucina per scrivere, quaderni di ricette per scrivere, quaderno di ricette per scrivere, libri di cucina per scriverle, libro di cucina per scriverle, libri di ricette per scriverle, libro di ricette per scriverle, quaderni di cucina per scriverle, di cucina per scriverle, quaderni di ricette per scriverle.

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

La cucina piacentina è cucina ricca e antica. Sono secoli che a Piacenza si mangiano cose buone, come quel "tortello del Petrarca" offerto al grande poeta nel 1351. Il cardinale Alberoni, alla corte di Spagna, se ne faceva un vanto, e spesso omaggiava i nobili con i prodotti della sua terra di origine. La corte di Maria Luigia porta una ventata di freschezza e i suoi pasticceri fanno conoscere ai piacentini le loro specialità come i chifâr, ancor oggi nella colazione di tanti cittadini. C'è la bomba di riso, dove il giovane piccione della colombaia finiva la sua carriera, i pesci del Po che da "Cattivelli" finiscono in frittiture croccanti, quegli gnocchetti tirati a mano detti pùarèi che, accompagnati ai fagioli, si trasformano in una zuppa energetica, le mezze maniche di frate ripiene che ti conciliano con i tuoi peccati, almeno a tavola. Ci sono i piatti di tante feste che, iniziate con "burtlèina" e salumi, continuano con i tortelli con la coda, la polenta e lo stracotto, finivano in gloria con la torta di fichi di Albarola. Il tutto innaffiato con i generosi vini delle valli piacentine.

La mia cucinaLa mia cucina garibaldina. L'Italia unita dal saporeEdizioni GribaudoAppunti dalla mia cucina150 ricette sane e semplici da un'icona del nostro tempoSalani 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!

A TUTTA CHUFA è un ricettario davvero completo per utilizzare al meglio questo fantastico ingrediente in cucina. La Chufa, conosciuta per la famosissima Horchata spagnola, è in realtà un ingrediente dalle mille risorse perfetto sia per ricette salate che dolci. Imparerai a scoprirla attraverso 20 ricette gustosissime 100% vegetali e quasi tutte senza glutine!

Questo libro è essenzialmente una guida per il superamento personale, un modo semplice per unire molti temi che ci portino a un unico obiettivo: godere al massimo della vita. Per far questo, come spiega il titolo con un po di ironia, non c'è una ricetta né una lista di passi da seguire, semplicemente bisogna capire alcuni concetti che sembrano ovvi ma che a volte perdiamo di vista. È spiegato attraverso una serie

di storie con le quali è molto facile identificarsi e con un po' di umorismo che lo rende piacevole alla lettura. È un testo semplice da leggere ma dai contenuti profondi, in esso si mostra una filosofia di vita che equilibra tutti gli aspetti che influiscono sulla capacità di una persona di godersi la vita, da quello fisico fino a quello mentale senza dimenticarsi del lato emotivo, consiste nel far capire al lettore che può riuscire ad ottenere tutto quello che desidera sempre e quando lo desidera di cuore. Passando dal Taoismo e la Gestalt, il libro spiega l'importanza di vivere il qui e ora, vivere nel PRESENTE, una cosa che ha molto senso dato che è l'unico tempo nel quale possiamo vivere, non c'è modo di tornare al passato né di viaggiare nel futuro per sapere cosa succederà. Come iniziare a vivere il qui e ora? Bisogna capire che ogni persona nasce con la possibilità di avere TUTTO quello che desidera e che tutte le cose arrivano a suo tempo, per questo, una delle prime sfide che propone il libro è l' avere pazienza e godere di ogni istante, perché quando corriamo per la vita l'ovvio e l'unica cosa che non si vede. Una delle domande a cui il libro risponde chiaramente è: perché ci succedono certe cose nella vita? Tutto inizia con il pensiero, tutto quello che c'è fuori è una proiezione di ciò che abbiamo dentro, quindi se una persona ha pensieri positivi, di armonia, d'amore, le cose intorno a lei inizieranno immediatamente a cambiare. È importante sapere che non esistono casualità bensì CAUSALITÀ, tutto quello che ci s

“Le scarpe rosse, impressioni di cucina” ovvero una mamma col pancione si racconta attraverso la sua cucina spontanea, imprevedibile e imperfetta come lei ama definirla. Ricette semplici e ricche di gusto che fra una bruschetta e un piatto di gnocchi raccontano la vita di tutti i giorni, semplice, appagante e felice.. Assaggiala!

100 ricette 100% vegan Comfort food: il cibo di conforto per i momenti in cui abbiamo bisogno di coccolarci. Piatti semplici, il cui sapore attiva istantaneamente la memoria facendoci sentire avvolti da una coperta calda come un abbraccio. Tutti abbiamo desiderato poter assaggiare ancora una volta la minestra fatta proprio come la facevano mamma e nonna o il risotto con quell'irripetibile sapore di casa, macchine del tempo al nostro servizio. In questo libro diviso in 10 capitoli, Carla Leni ci presenta la sua cucina, dalla colazione al pranzo e alla cena, dalle zuppe voluttuose alle salse e gli snack per gli spuntini da accompagnare a drink a base di frutta e verdura fresca.

Brillante innovatore dell'alta cucina e strenuo difensore della semplicità e della tradizione: così si può definire la figura di Davide Oldani. La sua storia, il suo gusto, il suo credo è tutto racchiuso in questo libro: come e perché Oldani è diventato Oldani, quali segreti celano le porte della sua cucina al D'O, chi sono i protagonisti della sua formidabile squadra di lavoro e, soprattutto, quali sono le ricette di questo chef originale. Partito dalla Milano di Gualtiero Marchesi, Oldani è entrato nelle capitali mondiali dell'alta cucina e dopo anni trascorsi ad assorbire, osservare e studiare, è tornato da dove è venuto e ha aperto una "trattoria", il D'O. Non un ristorante di lusso e pretenzioso, bensì un locale semplice dove lo chef accoglie chiunque voglia imbarcarsi nella sua avventura "pop". Come spiega lui stesso, "pop" sta per popolare, del popolo, e dunque del cibo legato alla tradizione locale, delle materie prime "povere", sì, ma lavorate con tecnica eccelsa e grande sapienza. In questo libro Oldani racconta la sua filosofia, il suo concetto di cultura gastronomica e di rispetto della stagionalità dei prodotti e, soprattutto, racconta la passione per la scoperta che l'ha fatto diventare anche designer di posate e utensili di cucina. Un percorso di vita ricco e appassionante, che si conclude con le ricette che lo hanno reso famoso nel mondo.

E' giovane e minuta - e donna per giunta! - eppure racchiude la forza di un vulcano, il talento creativo di un'artista e la credibilità di un'imprenditrice. Nata e cresciuta in Puglia, insegue giovanissima il sogno dell'avventura americana, poi torna in Italia con un solido bagaglio di esperienze, una seconda lingua parlata correttamente, la mente aperta e una visione diversa della cucina: ecco la storia esemplare di una donna che ha affrontato la vita e la professione con un piglio e un'energia davvero eccezionali. E' Cristina Bowerman chef di Glass Hostaria a Roma, una delle rare donne chef stellate d'Italia. In questo ebook racconta il suo percorso svelando le 10 "regole" che hanno guidato il suo successo. Chiunque si lanci in un'attività imprenditoriale troverà nella storia di Cristina un modello cui riferirsi : la tenacia, l'umiltà, il coraggio, il rispetto e la voglia di uscire dagli schemi sono le premesse su cui ha costruito il proprio progetto di vita. Prendiamo un papà e una figlia quattordicenne. In cucina, insieme, fanno scintille: lui è Moreno Cedroni, padre di Matilde e chef marchigiano della Madonnina del Pescatore di Marzocca, due stelle Michelin. Il filo del suo racconto corre leggero attraverso ricordi, esperienze personali, consigli fuori dagli schemi e ricette squisite quanto sorprendenti e alla portata di tutti.

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

"Le ricette presentate in questo libro provengono da molti luoghi e sono state raccolte sotto il segno della curiosità e della rapidità, come conviene al nostro tempo (senza mancare per questo di rispetto alla lentezza, quando ci sia modo di gestirla) e tuttavia posseggono, ciascuna, una personalità, una qualità che le rende "speciali"."

La cucina di Alfonso Iaccarino nasce da una sfida: dare un taglio netto alla moda dei cibi insaporiti artificialmente, delle salse burrose, grasse e piene di panna...

Con la sua fantastica raccolta di oltre 100 deliziose ricette, molte delle quali introvabili nei ristoranti, quello che ti accingi a leggere è diverso da qualunque altro libro di cucina indiana. Avventurati alla scoperta di ciò che gli indiani mangiano a casa, lasciandoti guidare passo passo nella misteriosa e sconosciuta “cucina casalinga.” Prasenjeet Kumar, l'avvocato riscoperto gourmet, esplora in questo volume i motivi che separano nettamente la cucina indiana “casalinga” da quella dei ristoranti. Nel suo stile semi-autobiografico, ti condurrà con sé alla ricerca di cibo indiano a Londra, facendoti domandare assieme a lui

perché tra i suoi amici europei non c'è mai nessuna discussione sulle differenze tra cibo casalingo e da ristorante, e facendoti scoprire come la ristorazione in India sia completamente diversa da ciò che si fa in casa, anche se si tratta dello stesso piatto. Questo volume fa per te se: •Sei un indiano in cerca di cibo casalingo ovunque nel mondo, India inclusa. •Sei un indiano e conosci bene la cucina della tua regione, ma vuoi scoprire le tradizioni "casalinghe" di altre zone dell'India. •NON sei indiano, ma ami questa cucina e hai sempre desiderato che qualcuno ti guidasse nell'intricato labirinto di spezie e ti aiutasse a ridurre i grassi e il grado di piccantezza di molti piatti.

Il libro della vincitrice della seconda edizione di Masterchef

La bravura, la bellezza, lo stile, l'eleganza? C'è chi parla di lei come della nuova Audrey Hepburn. Ma la vincitrice dell'Oscar per Shakespeare in love ha una grande passione oltre a quella per il cinema: cucinare. Ha imparato da suo padre, raffinato gourmet, iniziando a mettere alla prova il suo talento ai fornelli a diciott'anni, quando tra un casting e l'altro arrotondava come direttrice di sala in un ristorante di Los Angeles. Da allora di strada ne ha fatta tanta, anche in cucina: sperimentando con inventiva, ma con uno sguardo alla tradizione e ai cibi sani. IN QUESTO LIBRO TROVERETE: * 150 ricette pratiche, deliziose ma soprattutto sanissime * tanti consigli per avere sempre una dispensa ben fornita * antipasti sfiziosi, insalate elaborate, sandwich golosi, primi delicati e secondi sontuosi * tutto per un brunch o una prima colazione sorprendenti * piatti vegetariani e versioni vegane adatte a ogni tipo di palato e regime alimentare * un viaggio culinario fra le migliori cucine del mondo: specialità francesi, spagnole e americane * tante idee per cucinare con e per i vostri figli

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

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.

Cucinare a Natale porta o pensieri gioiosi o pensieri di terrore. Forse è una combinazione delle due cose. Tutti amiamo il cibo a Natale e gli odori che si diffondono in casa quando si cucina il pranzo o la cena di questa lieta ricorrenza. Ma i preparativi e l'organizzazione mettono anche molta pressione su chi, come il cuoco, deve pensare a creare e realizzare le varie pietanze. La maggior parte dei problemi con la cucina a Natale può essere risolta semplificando le cose adottando le giuste strategie. La verità è che tutti noi tendiamo a complicare un po' la produzione alimentare durante le vacanze natalizie, cucinando troppo cibo, troppi tipi diversi di piatti e non coinvolgiamo quasi mai la famiglia per aiutarci a ridurre il peso dei preparativi. Dovremmo convincere l'ospite a darci una mano in cucina, l'esperienza potrebbe essere molto gratificante ed anche divertente. In questo libro molto pratico, sono contenuti segreti e suggerimenti per organizzare al meglio i piatti di Natale, sia quelli della cena del 24 che quelli del pranzo del 25 dicembre. Potrete trovare consigli sempreverdi, piatti della tradizione, strategie esclusive, procedure di preparazione e naturalmente tante buone ricette per le festività natalizie. Non fatevi prendere dal panico, organizzate il lavoro in maniera cosciente fin dalla spesa e poi procedete con ordine scrivendo un programma di lavorazione che comprenda anche il menù della sera di Natale e del 25 dicembre.

Ho deciso di scrivere questa raccolta di ricette perché ho sempre creduto che la cucina fosse generosità. Attraverso i miei piatti cerco di dare me stessa, tutto l'amore che ho per questo mestiere, che con tenacia, passione, studio sono riuscita a fare. Sono una Personal Chef, cosa significa? Mi occupo di tutto ciò che ha a che fare con il food, con la cucina, senza lavorare in un ristorante in maniera continuativa. Sono una Chef a domicilio, un'insegnante di cucina, un'organizzatrice di eventi gourmet nei ristoranti, una consulente, sono Chef Ambassador per alcune aziende. Insomma mi diverto! Spero che questo libro possa essere utile a chi desidera stupire in cucina, l'idea è nata per questo. Rendere un piatto speciale con delle piccole idee che possano essere facilmente replicabili senza particolari tecniche difficili. La mia Semplicità Complessa.

Reconfiguring Slavery focuses on the range of trajectories followed by slavery as an institution since the various abolitions of the nineteenth century. It also considers the continuing and multi-faceted strategies that descendants of both owners and slaves have developed to make what use they can of their forebears' social positions, or to distance themselves from them.

Reconfiguring Slavery contains both anthropological and historical contributions that present new empirical evidence on contemporary manifestations of slavery and related phenomena in Mauritania, Benin, Niger, Cameroon, Ghana, Senegal, and the Gambia. As a whole, the volume advances a renewed conceptual framework for understanding slavery in West Africa today: instead of retracing the end of West African slavery, this work highlights the preliminary contours of its recent reconfigurations.

Scrivi le tue migliori ricette in questo bellissimo ricettario!!!Puoi annotare le tue idee e i tuoi appunti diventerà un vero e proprio ricettario personale per tenere traccia e memorizzare le tue ricette preferite. Puoi trovare:Il nome della ricetta, la data della sua creazione, gli ingredienti da utilizzare, il tempo che richiede la preparazione, le porzioni a cui si riferiscono gli ingredienti, il grado di difficoltà, la descrizione della preparazione, le stelle di valutazione che potrai attribuire alla ricetta secondo il tuo gusto oppure secondo la riuscita dopo averla proposta agli amici o ai familiari. Utilizza la funzione "VISUALIZZA" di Amazon o guarda il retro del libro per vedere la suddivisione delle pagine.Comoda spaziatura e divisione in sezioni. Il quaderno ricettario misura 21,5 cm x 27,9 cm (A4) La copertina è flessibile e resistente.Questo libro è indispensabile per la tua cucina e per te dove avrai tanto spazio per annotare le tue esperienze e i tuoi piatti preferiti. 50 ricette, 105 pagine

First published in 1891, Pellegrino Artusi's La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene has come to be recognized as the most significant Italian cookbook of modern times. It was reprinted

thirteen times and had sold more than 52,000 copies in the years before Artusi's death in 1910, with the number of recipes growing from 475 to 790. And while this figure has not changed, the book has consistently remained in print. Although Artusi was himself of the upper classes and it was doubtful he had ever touched a kitchen utensil or lit a fire under a pot, he wrote the book not for professional chefs, as was the nineteenth-century custom, but for middle-class family cooks: housewives and their domestic helpers. His tone is that of a friendly advisor – humorous and nonchalant. He indulges in witty anecdotes about many of the recipes, describing his experiences and the historical relevance of particular dishes. Artusi's masterpiece is not merely a popular cookbook; it is a landmark work in Italian culture. This English edition (first published by Marsilio Publishers in 1997) features a delightful introduction by Luigi Ballerini that traces the fascinating history of the book and explains its importance in the context of Italian history and politics. The illustrations are by the noted Italian artist Giuliano Della Casa.

[Copyright: 154aa72015cbed167c9df5ae399cb798](#)