

[Read ebook] La pasticceria napoletana in 300 ricette da non perdere (eNewton Manuali e Guide) (Italian Edition)

La pasticceria napoletana in 300 ricette da non perdere (eNewton Manuali e Guide) (Italian Edition)

Von Luciano Pignataro
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #540241 in eBooksVerffentlicht am: 2014-10-09Erscheinungsdatum: 2014-10-09File Name: B00O5M2BKG | File size: 77.Mb

Von Luciano Pignataro : La pasticceria napoletana in 300 ricette da non perdere (eNewton Manuali e Guide) (Italian Edition) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised La

pasticcERIA napoletana in 300 ricette da non perdere (eNewton Manuali e Guide) (Italian Edition):

Kurzbeschreibung Dalla tradizione dei dolci di famiglia all'arte pasticceria dei migliori ristoranti Il bab La sfogliatella La pastiera La zeppola Gli struffoli I mostaccioli I rocc La caprese Lo zuccotto e molte altre dolci golosit! Il bab, la pastiera, la sfogliatella, e poi le zepole, la zupetta, gli struffoli, i susamielli, i rocc: attraverso i grandi classici della pasticceria napoletana, ciascuno ricco di storia e di variazioni sul tema, questo coloratissimo libro esplora il lato pi dolce della citt. Una tradizione straordinaria nella quale si coniugano mirabilmente la millenaria eredit mediterranea tramandata nei giorni delle feste contadine in campagna e gli aristocratici elementi di innovazione che i Borbone importarono dalla Francia nell'Ottocento. Queste le radici profonde della scuola dolciaria partenopea, tra le pi importanti al mondo, aggiornata dallo sviluppo dell'alta ristorazione e dall'inesauribile fantasia dei napoletani. Ecco allora le ricette pi famose accanto a quelle scoperte per caso; dolci classici, tradizionali o innovativi da fare a casa, con comodo, per poi sperimentare tutte le golose varianti. Dagli agriturismi ai grandi chef, dalla memoria familiare alle invenzioni pi recenti: un tripudio di dolcezza da non perdere. Luciano Pignataro giornalista al Mattino di Napoli. Collaboratore dei Ristoranti d'Italia dell'Espresso dal 1998 e coordinatore nel Sud per la guida dei vini del Touring Club, ha scritto numerose guide enogastronomiche sul Mezzogiorno. Segue il settore vino nel Blog Caf del sito Squisito! di San Patrignano e il suo sito specializzato uno dei pi visitati in Italia per il FoodBeverage. Con la Newton Compton ha pubblicato La cucina napoletana di mare, La pasticceria napoletana in 300 ricette da non perdere, I dolci napoletani e 101 vini da bere almeno una volta nella vita spendendo molto poco.

Kurzbeschreibung Dalla tradizione dei dolci di famiglia all'arte pasticceria dei migliori ristoranti Il bab La sfogliatella La pastiera La zeppola Gli struffoli I mostaccioli I rocc La caprese Lo zuccotto e molte altre dolci golosit! Il bab, la pastiera, la sfogliatella, e poi le zepole, la zupetta, gli struffoli, i susamielli, i rocc: attraverso i grandi classici della pasticceria napoletana, ciascuno ricco di storia e di variazioni sul tema, questo coloratissimo libro esplora il lato pi dolce della citt. Una tradizione straordinaria nella quale si coniugano mirabilmente la millenaria eredit mediterranea tramandata nei giorni delle feste contadine in campagna e gli aristocratici elementi di innovazione che i Borbone importarono dalla Francia nell'Ottocento. Queste le radici profonde della scuola dolciaria partenopea, tra le pi importanti al mondo, aggiornata dallo sviluppo dell'alta ristorazione e dall'inesauribile fantasia dei napoletani. Ecco allora le ricette pi famose accanto a quelle scoperte per caso; dolci classici, tradizionali o innovativi da fare a casa, con comodo, per poi sperimentare tutte le golose varianti. Dagli agriturismi ai grandi chef, dalla memoria familiare alle invenzioni pi recenti: un tripudio di dolcezza da non perdere. Luciano Pignataro giornalista al Mattino di Napoli. Collaboratore dei Ristoranti d'Italia dell'Espresso dal 1998 e coordinatore nel Sud per la guida dei vini del Touring Club, ha scritto numerose guide enogastronomiche sul Mezzogiorno. Segue il settore vino nel Blog Caf del sito Squisito! di San Patrignano e il suo sito specializzato uno dei pi visitati in Italia per il FoodBeverage. Con la Newton Compton ha pubblicato La cucina napoletana di mare, La pasticceria napoletana in 300 ricette da non perdere, I dolci napoletani e 101 vini da bere almeno una volta nella vita spendendo molto poco.