

Riso orzo e farro PDF

Annalisa Barbagli



Questo è solo un estratto dal libro di Riso orzo e farro. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Annalisa Barbagli
ISBN-10: 9788809790971
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 4675 KB

DESCRIZIONE

Il riso viene dall'Oriente, ma è nella tradizione italiana che è stato declinato in tante e diverse forme. Al nord, grosso modo fino a Bologna, il riso è sinonimo di risotto e qualche volta di minestra; scendendo verso sud, questo cereale si trasforma in preparazioni più fantasiose come i classici supplì romaneschi, il sartù napoletano, la tiella pugliese con cozze e patate e i tipici arancini siciliani. Queste sono solo alcune delle ricette presenti nel libro: non mancano piatti meno tradizionali, con puntate nella cucina etnica dove il riso accompagna carne, pesce e verdure. E poi suggerimenti su come e perché scegliere la varietà di riso più adatta alla ricetta, senza trascurare qualche piatto a base di orzo, farro, kamut e quinoa: cereali meno frequenti nella nostra alimentazione ma preziosi per la nostra salute e con un valore gastronomico tutto da imparare e da valorizzare.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Differenza tra orzo e farro? Alla scoperta di tutte le numerose caratteristiche che contraddistinguono questi due cereali molto apprezzati in cucina

Farro e orzo possono completarsi a vicenda per dei piatti davvero gustosi: ecco la ricetta per preparare una facile insalata fredda, con rucola e pomodori.

Ricetta INSALATA DI RISO, ORZO E FARRO di di lorenzo rosalinda. Scopri come è facile realizzare questa ricetta con il tuo Bimby® e guarda le altre proposte nella ...

RISO ORZO E FARRO

[Leggi di più ...](#)