

Cinquecento Ricette Di Pesce E Frutti Di Mare

Dagli antipasti ai primi piatti, dai contorni ai dolci, tutti i segreti per esaltare un ingrediente semplice e nutriente. Dopo il frumento, il riso è il cereale più diffuso e costituisce l'alimento principale per oltre metà della popolazione mondiale. Originario probabilmente dell'Indonesia, si diffuse più tardi in Cina, in India e in Asia Minore. Durante il Medioevo gli Arabi lo introdussero in Egitto, sulle coste africane, in Sicilia e in Spagna. Finché, nel XVIII secolo, conquistò tutti i mercati del mondo, contribuendo a risolvere le gravi difficoltà alimentari della popolazione dell'epoca. Ottimo alimento energetico, di facile digeribilità, viene impiegato in cucina in moltissimi modi diversi, grazie alla sua versatilità. A seconda della varietà scelta, può essere utilizzato per la preparazione di antipasti, minestre, primi piatti asciutti e risotti, contorni a piatti di carne e pesce, e dolci. Alba Allottasommelier, scrive di enogastronomia su riviste specializzate. Autrice di diversi libri di cucina tradotti in varie lingue, è da anni impegnata nella scoperta e nella valorizzazione dei sapori perduti della cucina mediterranea, soprattutto attraverso il recupero della tradizione orale e della gastronomia popolare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 1001 ricette da cucinare almeno una volta nella vita, 101 ricette da preparare al tuo bambino, La cucina siciliana, Il cucchiaino di cioccolato, 500 ricette di insalate e insalatone, 500 ricette senza grassi, 500 ricette con i legumi, 500 ricette di riso e risotti.

Cinquecento ricette di pesce e frutti di mare
500 ricette di insalate e insalatone
Newton Compton Editori

Oltre 150 modi semplici e deliziosi per gustarlo La bibbia dello yogurt! Chi ha detto che con lo yogurt si può fare soltanto lo tzatziki? Ecco a voi oltre 150 ricette tutte da provare, in cui lo yogurt è l'ingrediente principale. Dal gratin di zucchine e porri alle fettuccine con granchio e gamberi, dalle scaloppine in salsa di yogurt e funghi agli scampi alla creola, questo ricettario vi mostrerà come unire gusto e salute a cucchiainate di fantasia! Potrete realizzare raffinate salse di accompagnamento per gli snack, oppure dressing speziati per le vostre insalate; scoprirete come dare un tocco di cremosità in più alle vostre zuppe ma anche come arricchire secondi piatti a base di carne, di pollo, di pesce. Senza dimenticare un gran numero di ricette vegetariane, di dessert e bevande a base di yogurt. Una ricca sezione introduttiva mostrerà ai più intraprendenti i pochi, semplici passi per realizzare lo yogurt direttamente a casa, con ingredienti freschi e naturali. Pat Crocker è un'esperta di erbe, autrice di ricettari e fotografa. Ha scritto 17 libri di cucina di successo, che hanno vinto numerosi premi e riconoscimenti. Ha fondato la Crocker International Communications Inc., agenzia di relazioni pubbliche al servizio di società alimentari e di consumo. Vive a Neustadt, Ontario, in Canada. Con la Newton Compton ha pubblicato La cucina vegetariana, Frullati sani ed energetici, Succhi e centrifughe, La bibbia del vegano e Le migliori ricette con lo yogurt.

Quattrocento pagine ricche di storia, cultura, ricette (sono oltre 200) con approfondimenti sulla grande tradizione dei brodetti di mare delle Marinerie romagnole, le minestre tradizionali e povere, i miti e le passioncelle gastronomiche dei vecchi romagnoli, le specialità romagnole dei primi decenni del '900, i piatti della memoria di Tonino Guerra, le ricordanze di cibo di Tino Babini, i vini di Romagna tra innovazione, nuove regole, grande tradizione, e consolidato Rinascimento.

Per rendere più ricca e sfiziosa la vostra cucina con gli ingredienti più naturali e un tocco di fantasia Le verdure sono un'autentica miniera di elementi preziosi per l'organismo e una presenza assolutamente indispensabile nella nostra alimentazione quotidiana. Ricche di fibre, vitamine, sali minerali e proteine vegetali, assolvono molteplici funzioni benefiche: disintossicano, contrastano l'invecchiamento delle cellule, hanno proprietà anticancerogene, sono alleate utilissime nelle diete, inducono rapidamente sazietà e rallentano l'assorbimento di sostanze nocive. Inoltre si prestano a talmente tante combinazioni da riuscire ad appagare il

palato senza appesantire il corpo. asparagi, biette, carote, carciofi, cavoli, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, spinaci, zucche e zucchine possono arricchire il menu giornaliero o addirittura diventarne protagonisti, colorando antipasti, primi, pizze, secondi, insalate, contorni e piatti unici. Emilia Valli insegnante, è da molti anni un'esperta gastronomica. Collabora a diversi periodici specializzati e ha pubblicato decine di libri di cucina e di educazione alimentare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 1000 ricette di antipasti, 500 ricette di pasta fresca, 1000 ricette di carne rossa, 500 ricette con le verdure, 1000 ricette con la frutta, La cucina del Veneto, La cucina del Friuli e 501 ricette di biscotti e dolcetti.

Questo libro di Fabio Greppi è un diario appassionato e avventuroso della sua vita, trascorsa tra il Veneto, Milano, la Sicilia, la Svizzera, l'America Latina e l'Africa, tra ong e ambasciate, in veste di psicoterapeuta, professore universitario, consulente per lo sviluppo di paesi coinvolti in guerre e sottosviluppo economico. Ciò che lo porta a viaggiare in tutto il mondo, con ogni mezzo di trasporto, tra avventure indimenticabili e uniche, è anche e soprattutto un'instancabile ricerca di uno stile di vita incondizionatamente libero e in costante movimento, sulle tracce di nuove culture, tradizioni culinarie e culturali, conoscenze stimolanti, esperienze che segnano profondamente tutto il suo percorso umano e lavorativo. Durante questo affascinante viaggio, Greppi ha l'occasione di approfondire la sua innata passione per la cucina, scoprendo, di paese in paese, nuovi ingredienti, nuovi cibi e nuove ricette, che qui ci ripropone insieme a ricercati e divertenti consigli: abbinamento dei vini alle pietanze, preparazione dei cocktail, abbigliamento, scelta di dischi e musiche perfetti da ascoltare durante la preparazione di questi piatti – alcuni complessi, altri molto semplici, altri ancora rielaborati dalla ricetta tradizionale, ma tutti rigorosamente eccentrici e curiosi –, il tutto per gustare al meglio sapori, profumi, compagnia e nuove avventure. «Avendo ormai il vizio d'inondarvi di stimoli sensoriali, mentre preparate questo piatto, suggerirei diervi tutta intera una buona bottiglia di vino bianco secco, un Tocai di Lison della zona del Piave per esempio. E che ne dite d'ascoltare Il cimento dell'armonia e dell'invenzione di Vivaldi? I Pink Floyd non erano ancora arrivati a suonare di fronte piazza San Marco ma Ravy Shankar si faceva vedere spesso, potrebbe essere un'alternativa».

Questo corposo eBook offre un viaggio dentro la buona cucina delle regioni italiane. Cucina di tradizione ma anche creazioni originali in sintonia con la nostra tradizione gastronomica. Quasi trecento ricette, con le chiare indicazioni degli ingredienti e le semplici istruzioni di come fare per realizzarle. Un eBook che fa venire l'acquolina alla bocca di ogni buongustaio e che è anche un formidabile aiuto per chi voglia cominciare ad avvicinarsi ai fornelli. Buona lettura e... Buon appetito!

Imbattersi in Unti e bisunti significa restare incollati alla tv, ipnotizzati dalla golosità dei piatti e dall'estro magnetico di Chef Rubio, con l'acquolina in bocca e un'irrefrenabile voglia di supplì all'amatriciana, linguine alla sorrentina, costata con le cipolle, patate filanti al forno... L'ideale, allora, è mettersi all'opera: in questo volume Chef Rubio racconta le migliori ricette della trasmissione, le più unte, le più succulente, le più saporite. Quelle che garantiscono la riuscita di una grigliata, di una cena con gli amici, di un pranzo della domenica, dove la buona compagnia va a braccetto con la buona tavola e con piatti golosissimi: meglio ancora se si possono mangiare con le mani (per poi leccarsi le dita)!

Fresche, gustose, facili e veloci. Fino a poco tempo fa quando si diceva insalata si pensava automaticamente a lattuga, pomodoro, sale, olio e aceto: una combinazione classica, una tradizione che andava ad affiancarsi a un qualsiasi secondo piatto. Oggi questo concetto gastronomico è stato rivoluzionato: gli ingredienti si sono diversificati e

moltiplicati per costruire ricchi e coloratissimi piatti unici. Leggere, facilmente digeribili, ricche di acqua, fibre, sali minerali e vitamine, povere di grassi, spesso arricchite dalla presenza di alimenti proteici, le insalate rivestono un ruolo di primo piano nella dieta mediterranea e hanno il pregio di poter essere realizzate in pochissimo tempo e consumate dovunque. Variano a seconda delle abitudini regionali e delle stagioni, che condizionano naturalmente la scelta delle verdure che le compongono. Combinare gli ingredienti giusti richiede creatività e buon gusto, ma anche il condimento vuole un certo impegno: una equilibrata emulsione di liquidi e di aromatizzanti è quasi sempre il segreto di una insalata appetitosa. Alle verdure, poi, si può aggiungere tutto ciò che la fantasia suggerisce: dalla pasta alla carne, dal pesce alla frutta, dal formaggio alle uova. Alba Allottasommelier, scrive di enogastronomia su riviste specializzate. Autrice di diversi libri di cucina tradotti in varie lingue, è da anni impegnata nella scoperta e nella valorizzazione dei sapori perduti della cucina mediterranea, soprattutto attraverso il recupero della tradizione orale e della gastronomia popolare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 1001 ricette da cucinare almeno una volta nella vita, 101 ricette da preparare al tuo bambino, La cucina siciliana, Il cucchiaino di cioccolato, 500 ricette di insalate e insalatone, 500 ricette senza grassi, 500 ricette con i legumi, 500 ricette di riso e risotti.

Scampi alla Buzara, Granceola al limone, Gamberoni grigliati, Cozze gratinate, Moscardini olio e prezzemolo, Lumachine di mare alla marchigiana, Cotolette di sarde, Paranza, Fritto di calamaretti, Frittelle di bianchetti, Seppie ripiene al forno, Crostini al burro d'acciughe, Crema di pesce, Risotto al nero di seppia, Spaghetti con bottarga, Linguine alla marinara, Grigliata mista, Triglie al pomodoro e olive, Coda di rospo in umido, Branzino al cartoccio, Sarde a beccafico... 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.

Acciughe ripiene fritte, Alborelle al forno con radicchio rosso, Astici in salsa di peperoni e porri, Branzino al finocchio selvatico, Anguilla della Bassa in umido, Cotolette di sarde, Coda di rospo in umido, Baccalà alla vicentina, Moscardini in umido con fagioli, Ombrina in salsa fantasia, Ostriche alla tarantina, Palombo alle noci, Polpo ai pomodori secchi, Sardine ripiene, Scorfano alla trapanese, Storione al forno, Spiedini di frutti di mare, Triglie alla livornese... e tante altre ricette succulente in un eBook di 47 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.

La cucina siciliana, come quella mediterranea in generale, è la cucina del Sole, densa di aromi e di colori, forte e generosa, intelligente e piena di quella inventiva che consente, con un po' di basilico appena, di ammannire un piatto da re. È una cucina ricca di storia che ha valorizzato e sintetizzato l'apporto e le esperienze dei tanti popoli (dai Greci agli Arabi, ai Normanni, agli Spagnoli) che in Sicilia hanno esercitato il loro dominio, lasciandovi la ricchezza delle loro scoperte, anche quelle, dunque, della buona tavola. La cucina siciliana, agricola e marinara insieme, non ha confini: figura anche in celebri ritrovi e ristoranti di Paesi lontani, dove viene proposta con grande nobiltà e allegria da siciliani trasferiti o da oriundi, e dove i gourmet di tutto il mondo ne apprezzano aromi e gusto. Con questo volume, la cucina del sole potrà entrare in tutte

le case.

Hai comprato recentemente una fantastica friggitrice ad aria? Scommetto che stai cercando un ricettario completo con ricette italiane facili da eseguire! Sei nel posto giusto! Abbiamo ideato e testato più di 500 ricette della trazione italiana e non, per darti uno dei migliori ricettari per scoprire la facilità con cui è possibile cucinare con tua nuova friggitrice ad aria. Troverai piatti creativi che stuzzicheranno la tua fantasia e non vedrai l'ora di provare, ricette da preparare velocemente, senza rinunciare alla tua linea, senza rinunciare al piacere del gusto e senza rinunciare alla tua salute. In questo ricettario potrai trovare: - Una grande varietà di ricette: divise per Antipasti, Primi, Secondi di pesce e carne, Contorni di verdure e Dessert - Ricette da preparare in soli 5 minuti per chi va sempre di fretta e non ha molto tempo da dedicare alla cucina. - Ricette vegane, light e senza glutine - Ricette adatte ai principianti, facili da seguire - Fantastici dolci e golosissime torte - Consigli e suggerimenti per ottenere i migliori risultati con la tua friggitrice ad Aria Se desideri anche tu nutrirti in maniera più sana senza sacrificare il gusto dei tuoi piatti preferiti allora questo libro fa proprio al caso tuo!

In queste pagine troverete un giornalismo gastronomico raro: Steingarten dedica a ogni pezzo mesi di lavoro, affrontando un tema alimentare con il rigore di un'inchiesta. Indaga la presunta relazione tra consumo di sale e pressione alta come se fosse il Watergate, confrontando fonti, interpellando scienziati e medici, testando in prima persona. Per capire come funziona il corpo umano, consuma il minimo di nutrienti necessario; per trovare la formula della patatina perfetta si procura mezzo quintale di tuberi e quattro friggitrici e si 'mette all'opera' rischiando che la sua adorata moglie Caron Smith, orientalista di fama, chieda il divorzio. Si prende la briga di inventarsi una nuova catalogazione della frutta in base alle modalità di maturazione e dimostra che bere vino diminuisce la probabilità di avere un infarto.

Piatti salutari, senza glutine, proteici e tutti da provare Scopri le ricette più golose con l'ingrediente del momento Praticamente sconosciuta, fino a qualche tempo fa, la quinoa ha rapidamente conquistato le tavole di tutto il mondo e si è imposta come un super-alimento, immancabile nella spesa di chi è attento alla salute. Ricca di proteine, e in particolare di proteine che includono tutti gli aminoacidi essenziali, è anche una eccezionale fonte di magnesio, folati, fosforo, ferro e fibre. È l'ingrediente ideale insomma per l'alimentazione dei vegetariani e dei vegani, e in più è priva di glutine, quindi indicata per chi è intollerante o celiaco. L'ottimo sapore della quinoa ne consente la versatilità in cucina: troverete qui raccolte le 500 migliori ricette che spaziano dai dolci per la colazione alle zuppe, senza trascurare gli hamburger, le polpette, le ricette di pane, le insalate, gli stuzzichini e tanti appetitosi dessert. L'acquolina in bocca è assicurata! Camilla V. Saulsbury è un'esperta nutrizionista e una personal trainer; scrive di cibo, insegna a cucinare e inventa nuove ricette. Ha collaborato con vari canali tematici televisivi e con il «New York Times». È laureata in sociologia con una specializzazione in studi sull'alimentazione. Con la Newton Compton ha pubblicato 750 ricette per il muffin perfetto e 500 ricette con la quinoa.

Pollo, tacchino e coniglio La carne bianca è la più consumata nel mondo; economica, leggera, digeribile, ha soppiantato negli ultimi anni l'uso di quella rossa, sicuramente più ricca di grassi. La tradizione popolare italiana ha saputo valorizzare nel modo migliore i pregi del pollo, del tacchino e del coniglio, abbinando le varie parti dell'animale a spezie, verdure ed erbe particolari, per non parlare di accostamenti più "moderni" e bizzarri, ad esempio con il pesce. E certo non sono solo le parti più carnose, come le cosce e il petto, a poter comparire degnamente sulla tavola, ma anche quelle meno "nobili", come le ali e il collo. Accanto alle ricette più semplici, come il pollo arrosto o la cotoletta di tacchino, ne troverete in queste pagine altre che richiedono un impegno e un tempo di preparazione maggiori, come il famoso tacchino del giorno del Ringraziamento americano, i salmì, gli umidi, le frittiture, i pasticci e perfino le minestre. Laura Rangoni giornalista, studiosa di storia dell'alimentazione e della gastronomia, si occupa di cucina da trent'anni, con un centinaio di libri pubblicati. Dirige il

settimanale di enogastronomia www.cavoloverde.it e gira l'Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzaciccia; La cucina piemontese; La cucina bolognese; La cucina toscana di mare; La cucina sarda di mare; La cucina milanese; Turisti per cacio; Kitchen Revolution; La cucina della salute; Il grande libro dell'orto e della cucina naturale; 1001 ricette di pizze, focacce e torte salate; 1001 ricette della nonna e 1000 ricette di carne bianca. Il suo sito internet è www.laurarangoni.com. Cinquecento ricette per sentirsi leggeri, tenendo d'occhio la bilancia. Una carrellata di piatti facili da preparare, indispensabile per chi punta al gusto e a un'alimentazione sana. È necessario infatti sapere che non tutti i grassi sono uguali. Alcuni, come l'olio extravergine di oliva, oltre a fornirci vitamina E, svolgono funzioni essenziali per il nostro organismo. Sono i grassi saturi quelli più dannosi, presenti in particolare nel burro, negli insaccati, nello strutto. Quindi, ogni volta che volete farvi passare uno sfizio, tenete a portata di mano questo prezioso ricettario, utile per districarsi fra le tentazioni della gola, seguendo una dieta equilibrata. Alba Allottasommelier, scrive di enogastronomia su riviste specializzate. Autrice di diversi libri di cucina tradotti in varie lingue, è da anni impegnata nella scoperta e nella valorizzazione dei sapori perduti della cucina mediterranea, soprattutto attraverso il recupero della tradizione orale e della gastronomia popolare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 1001 ricette da cucinare almeno una volta nella vita, 101 ricette da preparare al tuo bambino, La cucina siciliana, Il cucchiaino di cioccolato, 500 ricette di insalate e insalatone, 500 ricette senza grassi, 500 ricette con i legumi, 500 ricette di riso e risotti.

Dicono che la preparazione del soufflé sia uno dei test per valutare l'abilità di un cuoco. Come un bel fiore esotico, il soufflé ha vita breve: quando il preparato soffice, caldo e profumato incontra l'aria fredda comincia a spegnersi e a calare. Ecco perché "non è il soufflé a dover aspettare gli invitati, ma gli invitati il soufflé"; l'attesa del giusto momento di cottura fa parte del gioco. In questo volume troverete cento ricette e tutti gli accorgimenti per eseguire senza problemi le delicate fasi della preparazione. Luigi e Olga Tarentini Troianisi interessavano di cucina anche prima di incontrarsi, ma dopo essersi conosciuti hanno sviluppato sempre più questa passione. Luigi, Cerimoniere della Presidenza del Consiglio, è stato secondo Capital «l'ingegnere culinario a cui si deve la rinascita gastronomica di Palazzo Chigi». Olga, americana di origine cecoslovacca, si occupava di pranzi diplomatici.

1820.223

Recipes suggested by Andrea Camilleri's popular Inspector Montalbano mysteries.

Gli studi qui raccolti esplorano i temi che sono stati al centro della ricerca e dell'insegnamento di Odile Redon, una storica appassionata in uguale misura del Medioevo e dell'Italia. In primo luogo la storia della Toscana medievale, e in particolare di Siena e del suo territorio. Poi la ricerca sui movimenti religiosi, sulla santità, sulle folle di eremiti che paradossalmente popolavano i "deserti" intorno a Siena nel Medioevo. Infine tutto quanto riguarda il mantenimento, la salute e i piaceri del corpo; e tra i piaceri, in primo luogo, quelli legati al cibo: un terreno sul quale Odile Redon si è spesso avventurata, facendo rivivere – e non solo sulla carta – le antiche ricette e abitudini alimentari.

Pancotto alla genovese, Pappa al pomodoro, Zuppa di cipolle, Timballo di maccheroni, Fantasia di riso avanzato, Paella alla valenciana, Frittata di ricotta e formaggi, Cotiche e fagioli, Trippa alla romana, Pasticcio di maiale, Polpette con avanzi di arrosto, Capponata, Cacciucco alla livornese, Polpette e polpettone di tonno, Carciofi ripieni, Fagioli lessi con tonno e cipolla alla veronese, Parmigiana di zucchine, Pasta alle verdure con pangrattato fritto, Ratatouille... 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.

Sugo ai funghi, Sugo alle cime di rapa, Sugo ai carciofi, Sugo all'arrabbiata, Sugo alla papalina, Sugo al tonno, Ragù alla bolognese, Spaghetti al pomodoro di San Marzano,

Spaghetti alla carbonara, Fusilli con le frattaglie, Pasta chi fastuchi, Pici all'aglione, Maccheroni gratinati, Bucatini del contadino, Spaghetti ai ricci di mare, Cavatelli con le cozze alla tarantina, Farfalle mare e monti, Spaghetti allo scoglio... e tante altre ricette succulente in un eBook di 47 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.

Antonio Sperelli, medico di fama internazionale, vive a Roma in compagnia del cane Giotto e del gatto Cipollino. Oltre che importante ricercatore, è un grande esteta, appassionato di moda e di buona cucina e circondato da buoni amici. Eppure, il suo è un animo inquieto. La morte improvvisa del fratello Matteo, con cui non aveva avuto contatti da quindici anni, lo catapulta nel passato, a rivivere il rapporto con i genitori, ad affrontare antichi fantasmi e a chiedersi dove risieda la vera felicità: se in un'esistenza spensierata, dissoluta, votata all'edonismo o nella bellezza e nella complessità dei rapporti umani. Antonio Puccetti è nato a Lucca nel 1960. Ha frequentato il Liceo Classico e si è laureato in Medicina e Chirurgia nel 1984 all'Università degli Studi di Pisa. Nello stesso anno ha conseguito il diploma di Allievo Interno della Scuola Superiore di Studi Universitari e Perfezionamento S. Anna di Pisa. Ha lavorato per quattro anni presso la divisione di Ematologia ed Oncologia del New England Medical Center di Boston, Usa. È Docente Universitario presso l'Università degli studi di Genova. Ha contribuito con la sua ricerca a chiarire alcuni aspetti fondamentali che legano infezioni e malattie autoimmuni. Negli ultimi anni si è dedicato allo studio della genetica ed epigenetica nella patogenesi delle malattie immuno-mediate. Vive a Roma in compagnia del cane Giotto e del gatto Cipollino.

Pesci, molluschi, crostacei La cucina di pesce, considerata tra le più difficili in tutte le tradizioni gastronomiche del mondo, è anche una delle più salutari e raffinate al tempo stesso. In questo volume sono raccolte le migliori ricette di mare, da quelle più tipicamente mediterranee a quelle orientali, tutte corredate da pratici suggerimenti e consigli per non sbagliare. È importante, infatti, saper scegliere il pesce migliore, riuscire a combinarne le diverse varietà per una zuppa coi fiocchi, unire il forte profumo di mare alle spezie giuste, alle verdure o alle salse, calcolare esattamente i tempi di cottura. Cucinare il pesce, i molluschi e i crostacei, insomma, è una vera e propria arte, che richiede – tra l'altro – una buona dose di esperienza e di autentica passione. Laura Rangoni giornalista, studiosa di storia dell'alimentazione e della gastronomia, si occupa di cucina da trent'anni, con un centinaio di libri pubblicati. Dirige il settimanale di enogastronomia Cavoloverde.it e gira l'Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, *Ammazzaciccìa*; *La cucina piemontese*; *La cucina bolognese*; *La cucina toscana di mare*; *La cucina sarda di mare*; *La cucina milanese*; *Turisti per cacio*; *Kitchen Revolution*; *La cucina della salute*; *Il grande libro dell'orto e della cucina naturale*; *1001 ricette di pizze, focacce e torte salate*; *1001 ricette della nonna* e *1000 ricette di carne bianca*.

Dietro lo pseudonimo di Petronilla si nasconde Amalia Moretti Foggia (1872–1947), medico pediatra che a partire dal 1928 dispensò consigli culinari dalle colonne de *La Domenica del Corriere*. Questo libro ripropone gli originali suggerimenti gastronomici di Petronilla, presentando ricette adatte a ogni occasione: dai primi piatti alle pietanze di carne, pesce e verdura, per concludere con dolci, marmellate e liquori. Le note di commento di Stefania Barzini, curatrice dell'opera e autrice delle ricette di ispirazione "petronilliana" illustrate in appendice, conducono alla riscoperta della cucina semplice, casalinga e parsimoniosa che ispirò i pranzi e le cene di migliaia di famiglie italiane. Il volume è inoltre arricchito dalla testimonianza di Gianfranco Moretti Foggia, nipote di Amalia e memoria storica della sua illustre famiglia, che svela dettagli, aneddoti e curiosità altrimenti sconosciuti dell'affascinante vicenda biografica celata dietro lo schermo di un nome d'arte diventato celebre.

Copyright: [e6cff43fe251c0491fc65c46607f7e63](https://doi.org/10.6092/9788849136607)