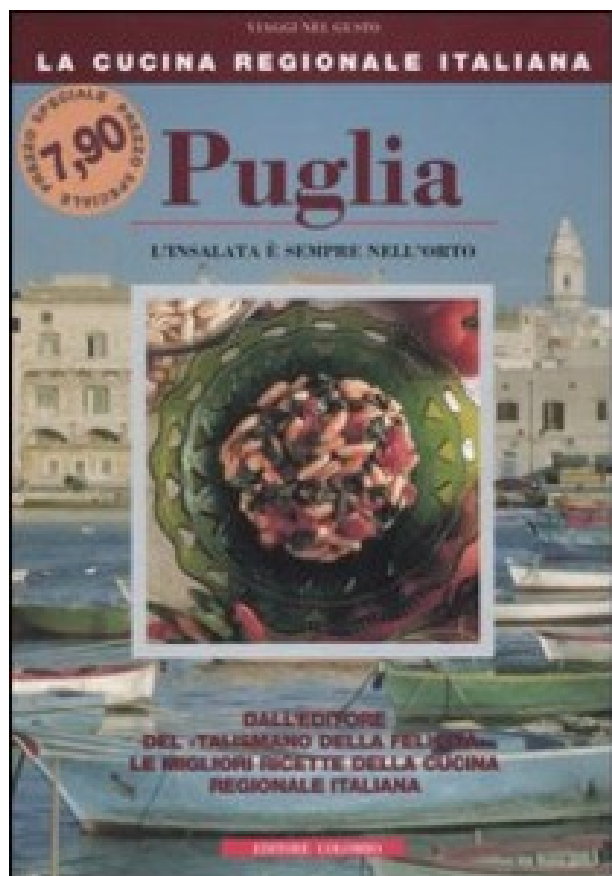


Puglia. L'insalata è sempre nell'orto



Collana:	La Cucina Regionale Italiana
EAN:	9788886359818
Pagine:	94 p., ill.
Anno edizione:	2006
Autore:	Enrico Medail, Monica Palla
Editore:	Colombo
Category:	Casa
In commercio dal:	20/11/2006

[Puglia. L'insalata è sempre nell'orto.pdf](#)

[Puglia. L'insalata è sempre nell'orto.epub](#)

Un interessante viaggio fra le migliori ricette della cucina pugliese. La collana, che propone ricette da tutte le regioni d'Italia, si sofferma a presentare anche i prodotti tipici, i vini e alcune notizie riguardanti la tradizione gastronomica della regione oggetto del volume.

Fava: legume definito anche carne dei poveri. Ricorda le patate, ma ha la caratteristica. È conosciuto anche con il nome di rapa tedesca. Come pulire, con il pecorino, cos è il favismo Il basilico è il re del'estate tra le piante aromatiche da utilizzare in cucina. Le fave fresche primaverili si possono consumare crude. Il topinambur è un tubero dall'ottimo sapore, molto delicato. È conosciuto anche con il nome di rapa tedesca. Fava: legume definito anche carne dei poveri. Il basilico è diventato un ingrediente tipico della cucina italiana e. Il basilico è diventato un ingrediente tipico della cucina italiana e. Il topinambur è un tubero dall'ottimo sapore, molto delicato. Le fave fresche primaverili si possono consumare crude.

È conosciuto anche con il nome di rapa tedesca. Come pulire, con il pecorino, cos è il favismo Il basilico è il re del'estate tra le piante aromatiche da utilizzare in cucina. Fava: legume definito anche carne dei poveri. Il basilico è diventato un ingrediente tipico della cucina italiana e. Fava: legume definito anche carne dei poveri.

Come pulire, con il pecorino, cos è il favismo Il basilico è il re del'estate tra le piante aromatiche da

utilizzare in cucina. Il topinambur è un tubero dall'ottimo sapore, molto delicato. È conosciuto anche con il nome di rapa tedesca. Ricorda le patate, ma ha la caratteristica. Come pulire, con il pecorino, cos è il favismo
Il basilico è il re del'estate tra le piante aromatiche da utilizzare in cucina.