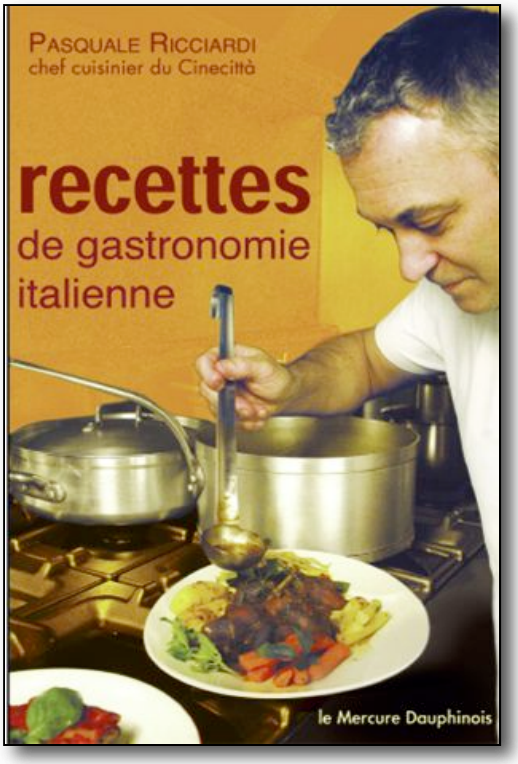
Éditions LE MERCURE DAUPHINOIS



RECETTES DE GASTRONOMIE ITALIENNE

Pasquale RICCIARDI

Les recettes qu'il nous propose dans son restaurant grenoblois, Pasquale Ricciardi les a soigneusement collectées dans son livre, non seulement à notre usage et pour notre plaisir, mais aussi afin que rien ne se perde et que la tradition se perpétue. Ses grands-parents sillonnèrent pendant trente ans les routes italiennes. Ce fut au cours de ces tournées qu'ils recueillirent patiemment les recettes culinaires des différentes régions qu'ils parcoururent.

136 pages - réf 25914
Broché - 13,5 x 20
EAN 9782356620064 - © 2009

coup de cœur

•PRÉSENTATION

« Ne cuisine pas pour les autres mais pour toi, cela plaira forcément aux autres. » - disait la grand-mère de Pasquale Ricciardi.

Pour ceux qui l'ignoreraient, et en dépit des clichés, en matière d'art culinaire, l'Italie ne se limite pas aux pâtes, ni aux pizzas. Preuve en est la soixantaine de recettes venant des quatre coins de l'Italie, décrites dans cet ouvrage...

Mise en appétit !
Soupes : soupe des Abruzzes à la scarole, Minestrone à L'Émilienne...
Entrées froides et chaudes : asperges vertes en feuilles de brick aromatisées aux herbes fines farcies à la mousse d'asperge...
Pâtes - polenta - riz : Garganelles pâtes aux oeufs aux queues d'écrevisses...
Gratins et légumes : Timbale de mousse de légumes au parmesan, au spek et aux pommes...
Viandes : Ballotin de choux vert au confit de canard et au foie gras...
Poissons : Filets de rougets à la Vénitienne...
Sauces : Génoise au basilic, verte à la Toscane, Puttanesca...
Desserts : Cannoli siciliens, Tiramisu, Panacotta...