ENCICLOPEDIA DE LA GASTRONOMIA ITALIANA



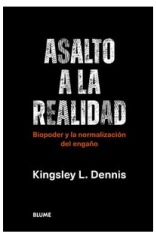
MANGOLINI, MIA

SINOPSIS

Una obra ilustrada completa de las técnicas necesarias para preparar las recetas más imprescindibles de la gastronomía italiana. Con 250 pasos explicados con todo detalle y las técnicas precisas para preparar con éxito pasta fresca, polenta, risotto, grissini y salsas, entre muchos otros. Con 8 vídeos que muestran las técnicas más complejas, disponibles mediante códigos QR para smartphones y tabletas. Esta completa obra incluye 120 recetas esenciales de la gastronomía italiana, completamente ilustradas, entre las que se incluyen: achicoria de Treviso al horno, minestrone, cordero a la calabresa, espaguetis con almejas, risotto en tinta de sepia y tiramisú. á Grandes chefs de la cocina italiana, galardonados con estrellas Michelin, presentan sus recetas más emblemáticas: Massimiliano Alajmo, Gaetano Alia, Massimo Bottura, Teresa Buongiorno, Flavio Costa, Accursio Craparo, Enrico Crippa, Alfonso Iaccarino, Roberto Petza, Valeria Piccini, Niko Romito, Nadia Santini á ...

Editorial	BLUME
Materia	<Genérica>
Colección	BLUME
EAN	9788416138098
Status	Disponible
Páginas	480
Tamaño	235x270x mm.
Peso	2300
Precio (Imp. inc.)	39,90€

Títulos relacionados



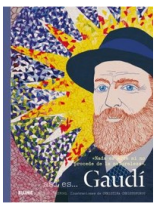
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/
CHRISTOFOROU