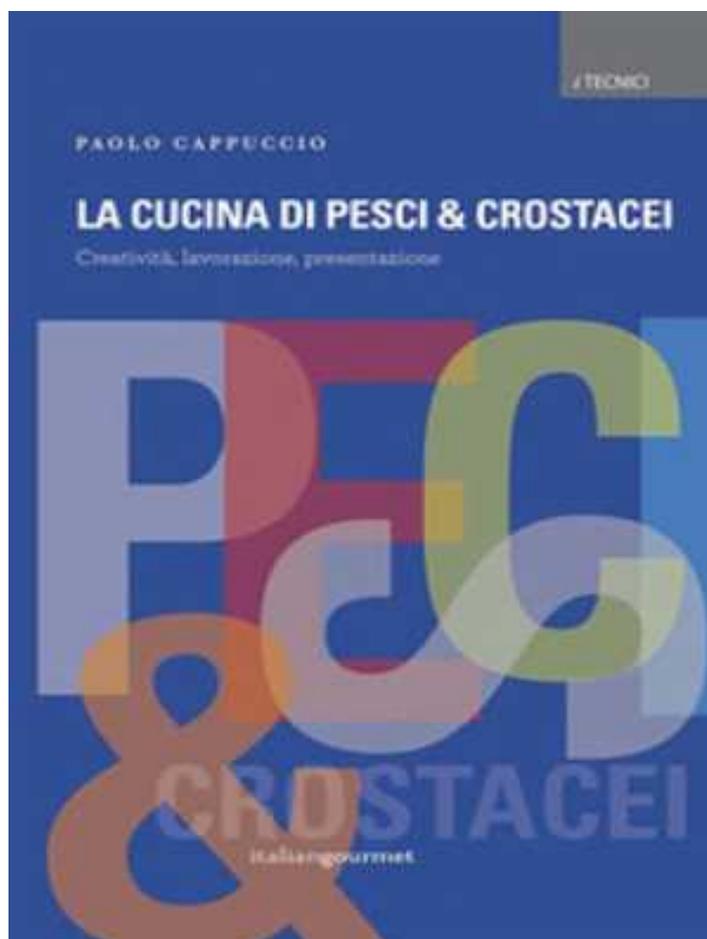


Keywords: La cucina di pesci & crostacei. Creatività, lavorazione, presentazione libro pdf download, La cucina di pesci & crostacei. Creatività, lavorazione, presentazione scaricare gratis, La cucina di pesci & crostacei. Creatività, lavorazione, presentazione epub italiano, La cucina di pesci & crostacei. Creatività, lavorazione, presentazione torrent, La cucina di pesci & crostacei. Creatività, lavorazione, presentazione leggere online gratis PDF

La cucina di pesci & crostacei. Creatività, lavorazione, presentazione PDF

Paolo Cappuccio



Questo è solo un estratto dal libro di La cucina di pesci & crostacei. Creatività, lavorazione, presentazione. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Paolo Cappuccio
ISBN-10: 9788898675609
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 1814 KB

DESCRIZIONE

Per la collana tecnica di cucina lo chef Paolo Cappuccio firma il libro dedicato al pesce in tutte le sue declinazioni e lavorazioni. In quasi cento ricette semplici e creative e molteplici approfondimenti sulla lavorazione, la conservazione, la selezione della materia prima. Pesci e molluschi, crostacei e frutti di mare. Ma anche pesci d'acqua dolce e di laguna, pesce 'povero' e pregiate ostriche... Nel nuovo libro dello chef stellato Paolo Cappuccio c'è tutto un mondo acquatico alla portata della tavola. Un centinaio di ricette dettagliatamente spiegate e riccamente illustrate - anche con specifici passaggi di lavorazione - che consentono di replicare in modo perfetto le preparazioni. Che si caratterizzano non solo sotto il profilo puramente gastronomico, ma anche per il loro valore nutrizionale: ogni ricetta è stata infatti studiata per apportare un equilibrato apporto di nutrienti preziosi, che appagano il palato senza appesantire l'avventore. Un'esigenza sostanziale nella cucina moderna. Il volume affronta il tema della cucina ittica suddiviso nei capitoli dedicati a Crostacei, Frutti di mare, Molluschi, Pesce Azzurro, Pesci d'altura, Pesci di scoglio, Pesci Piatti e Pesci d'acqua dolce. E ciascuno di questi prodotti è affrontato con tecniche di cottura le più svariate, da quella al vapore al sottovuoto a bassa temperatura, da quella al forno alle frittiture leggere, alle marinature a freddo fino ai crudi e alle relative avvertenze per preparazioni a regola d'arte. Qualche esempio? Si va dalla pregiata Aragosta rosa cotta a bassa temperatura, con emulsione d'asparagi, ai Gamberi rossi croccanti in manto di pasta kataifi (la cui preparazione ritorna a step nella sezione delle basi); non mancano piatti semplici come il Crudo di sgombro leggermente marinato con panzanella di pane toscano, pesto di rucola e senape dolce, o lo Scorfano in zuppeta alla mediterranea, ma passando per la Seppia soffice con riduzione allo zafferano e Fiano d'Avellino o le Ostriche scottate al vapore su quinoa all'olio extravergine con burrata, olive taggiasche e pomodoro confit. E ancora, il Croccante di alici con peperone arrostito, rucola e pomodoro piccante, il cui procedimento - semplicissimo - è raccontato anch'esso nei dettagli fotografici delle preparazioni, e il pesce d'acqua dolce, come ad esempio il Salmerino alpino, fregola sarda alla mediterranea e asparagi al vapore. Il libro è anche corredato da un'utile introduzione - curata dallo chef Roberto Carcangiu - che delinea informazioni basilari per il corretto acquisto, trattamento, conservazione e utilizzo del prezioso frutto dei nostri mari. Un volume che dà a ogni professionista la chiave per una cucina di pesce gustosa, moderna, sana, di grande appeal.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Compra il libro *La cucina di pesci & crostacei. Creatività, lavorazione, presentazione* di Paolo Cappuccio; lo trovi in offerta a prezzi scontati su Giuntialpunto.it

Acquista Libri di Pesce e frutti di mare su Libreria Universitaria: oltre 8 milioni di libri a catalogo. ...
Cucina. Cucina con specifici attrezzi;

LA CUCINA DI PESCI & CROSTACEI. CREATIVITÀ, LAVORAZIONE, PRESENTAZIONE

[Leggi di più ...](#)