

Brodi Zuppe E Minestre

Zuppe e minestre **Il libro delle zuppe minestre creme e vellutate Fantasia di zuppe. Minestre, creme e vellutate** 500 ricette di zuppe e minestre. Piatti ricchi e genuini che portano sulla tavola il sano sapore della cucina **Zuppe e minestre mon amour Zuppe e minestre. Minestroni, vellutate, creme e passati di verdura** Zuppe e minestre **Zuppe e minestre Il quaderno delle zuppe. Minestre e minestroni Con il cucchiaino. Zuppe, minestre e creme Brodi, zuppe e minestre Risotti, zuppe e minestre** Il dizionario della cucina. Minestre e zuppe **Le mie ricette di zuppe e minestre. Appetitose e semplici da realizzare** *Minestre e zuppe* .Così come viene **Zuppe, minestre, vellutate detox. Per disintossicarsi mangiando** **Minestre. Zuppe, gnocchi e polenta** *Zuppe e polente Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici delle vallate dei Nebrodi* *Zuppe e minestre* Cooking alla Giudica La cucina classica studi pratici, ragionati e dimostrativi della scuola francese applicata in servizio alla russa per Urbano Dubois ed Emilio Bernard *Texas Highways Cookbook Il tesoro del pavone* **Minestre. Tante ricette saporite di zuppe, minestre e minestroni** *Il Mio Primo Libro Di Cucina Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano* **Il selvatico in cucina: erbe amare e altre erbacce spontanee. Piante, consigli e gastronomia. Cucina selvatica per tutti: piante, ricette e consigli per le quattro stagioni** *La dieta felice* Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia. *Soup Revolution* **Il selvatico in cucina: le erbe spontanee più buone e versatili. Piante, consigli e gastronomia.** The Duke's Table I segreti della buona cucina **Il Re dei cuochi Cucinare con i bambini** *Cucina Italiana* *Minestre E Zuppe XXXIX Convegno 2006: La ceramica da fuoco e da dispensa nel basso medioevo e nella prima età moderna* La cuciniera universale, ossia L'arte di spendere poco e mangiar bene secondo il metodo delle cucine triestina, milanese, veneziana ..

When somebody should go to the ebook stores, search instigation by shop, shelf by shelf, it is in fact problematic. This is why we allow the ebook compilations in this website. It will certainly ease you to see guide **Brodi Zuppe E Minestre** as you such as.

By searching the title, publisher, or authors of guide you truly want, you can discover them rapidly. In the house, workplace, or perhaps in your method can be all best area within net connections. If you objective to download and install the Brodi Zuppe E Minestre, it is agreed easy then, back currently we extend the connect to purchase and make bargains to download and install Brodi Zuppe E Minestre therefore simple!

La cucina classica studi pratici, ragionati e dimostrativi della scuola francese applicata in servizio alla russa per Urbano Dubois ed Emilio Bernard Jan 07 2021

Cucinare con i bambini Sep 22 2019 Cucinare con i bambini? I vostri figli si annoiano davanti alla TV o alla console? Ai bambini piace aiutare in cucina. Amano imparare a fare le cose come gli adulti. Questa piccola Kids Experience "Cucinare con i bambini" vi aiuterà! Organizziamo feste da oltre dieci anni e abbiamo una vasta esperienza sul campo nel celebrare compleanni o altre occasioni con bambini di tutte le età. Per quanto riguarda i benefici di averli coinvolti nella preparazione di pasti o deliziosi dessert, penso possiate facilmente immaginarli: i vostri bambini inizieranno ad amare la cucina, che è ben lungi dall'essere il luogo preferito da molti adulti. Adoreranno cucinare e anche se non diventeranno chef o appassionati di cucina, non vorranno fuggire da questo compito quotidiano che tutti dobbiamo eseguire nelle nostre case :-). Cosa troverete in questa pratica di Kids Experience? 6 sezioni con ricette per categoria suggerimenti, trucchi e foto che illustrano le attività presentazione, ingredienti necessari, attività dettagliata sempre a portata di mano nel vostro smartphone o lettore digitale! Quindi, pronti a scatenare la creatività dei vostri bambini in cucina? Cordiali saluti, Cristina & Olivier Rebiere
Zuppe e minestre Oct 28 2022

Zuppe e minestre mon amour Jun 24 2022

Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano Aug 02 2020 Il lavoro riguarda la Brianza e il Triangolo Lariano per un aspetto molto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosità. Si rivolge agli abitanti del territorio non meno però che a coloro che vivono nell'area metropolitana milanese e qui alimentano un quotidiano intenso turismo di prossimità, a quelle persone che amano sempre di più frequentare le campagne e i boschi per camminare e stare a contatto con la natura. Lo fa suggerendo che possono anche farlo per raccogliere erbe e frutti spontanei buoni da mangiare e provare così sapori nuovi, peraltro gratis, godendo inoltre di altri benefici effetti collaterali. La guida, con numerose schede delle specie più interessanti e una ricca proposta di ricette, può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ossia anche a coloro che nel territorio risiedono e sono variamente interessati ad attività divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico.

Il Re dei cuochi Oct 24 2019

Zuppe e minestre. Minestrone, vellutate, creme e passati di verdura May 23 2022

Texas Highways Cookbook Dec 06 2020 A culinary tour of Texas, featuring approximately three hundred recipes for appetizers, soups, main courses, chili, salads, desserts, and other dishes; and including photographs of foods and locations throughout the state.

Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici delle vallate dei Nebrodi Apr 10 2021 La guida riguarda il territorio dei Nebrodi – isola nell'Isola – in Sicilia, per un aspetto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai quasi un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosità. Degli stessi autori della "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e di quella dedicata alle piante selvatiche alimentari della Brianza e Triangolo Lariano, con numerose schede delle specie più interessanti e una ricca proposta di ricette, si rivolge agli abitanti del territorio dei Nebrodi ma è utilizzabile in tutta la Sicilia e anche in altre aree del sud. Può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ma anche a coloro che qui risiedono e sono interessati ad attività divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico, e non solo di prossimità. Serve in ogni caso a chi ama la cucina di ogni giorno, nelle forme non necessariamente "impegnate", e anche a taluni dei più avveduti ristoratori per proporre dei menù a base di erbe spontanee.

Soup Revolution Feb 26 2020 La zuppa porta con sé alcuni dei nostri ricordi peggiori: i pranzi alla mensa della scuola elementare, il brodo di pollo per combattere l'influenza o le cene improvvisate quando il frigorifero chiede pietà. Eppure, oltre alla verdura tagliata grossolanamente, c'è di più: un piatto che affonda nelle robuste radici nella tradizione culinaria di tutta Italia e che nasconde un potenziale creativo infinito, tanto da riuscire a condensare in un'unica portata i fondamentali di una dieta equilibrata – spesso in modo gustoso. Anna Brambilla ne ha fatta una vera e propria sfida personale aprendo nel 2015 una zupperia, Tagliabrodo, e oggi scrivendo questo libro. Giocando con gli elementi che rendono la zuppa antipatica ai più, come la temperatura e il sapore monotono, e senza mai mettere in secondo piano la stagionalità degli ingredienti, chef Brambilla ha proposto una varietà di zuppe per tutti i gusti: dalle minestre della nonna a quelle creative – avete mai pensato di servire una cacio e pepe in brodo? – da quelle d'ispirazione asiatica alle zuppe fredde, perfette da gustare in veranda in una calda serata d'estate. Cosa le accomuna? Oltre al brodo e alla freschezza della materia prima, ciò che rende le zuppe di *Soup Revolution*, per l'appunto, rivoluzionarie è la possibilità di farne un piatto conviviale, da servire in tavola ai vostri amici e ai parenti. Non ci credete? Be', armatevi di cucchiaino e penna, e tenetevi pronti a costruire dei nuovi ricordi intorno a questa pietanza tutta da scoprire e reinventare.

Cucina selvatica per tutti: piante, ricette e consigli per le quattro stagioni May 31 2020 Quest'ultimo lavoro della collana "Cucina selvatica" offre ai lettori interessati all'utilizzo alimentare e gastronomico delle piante spontanee un libro di cucina: è stato infatti pensato in funzione dell'impiego nel corso di tutto l'anno di spontanee alimentari che appartengono alla flora italiana, destinate alla tavola quotidiana ma con un approccio gastronomico, semplice, per tutti, ma volutamente goloso. Ci sono le ricette ma è un libro di proposte di cucina, consigli e suggerimenti culinari e gastronomici per molti vegetali spontanei pronti a diventare ingredienti principali di ogni genere di preparazione. Come gli altri libri della collana è destinato sia ai curiosi interessati, che si avvicinano per la prima volta al selvatico, sia a coloro che sono già appassionati

raccoglitori o consumatori esperti. Nei precedenti libri si parlava soprattutto di piante e ora si suggerisce come rendere viva quella che è diventata passione di tanti, nel segno della continuità con il passato ma in forme nuove in cucina, del tutto attuali. Vengono così proposte per la tavola specie molto comuni e altre il cui utilizzo è locale o non appartiene ancora alla tradizione del nostro Paese.

Il libro delle zuppe minestre creme e vellutate Sep 27 2022

The Duke's Table Dec 26 2019 An encyclopedic collection of vegetarian recipes from Italy—learn how to make all of the classic dishes without meat “Even though man can draw all he needs in the way of nourishment from a mere handful of seeds and fruit, he must not give up a proper meal.” —Enrico Alliata Enrico Alliata, the Duke of Salaparuta (1879-1946), was a utopian gourmand and winemaker who espoused a vegetarian lifestyle and a raw foods diet at a time when the very notion was unheard of. He worked for decades to systematically re-imagine classic Italian dishes without meat. The result, first published in 1930, is a timeless reference work, with dishes that are surprising, inventive, and often decadent. Early chapters like “Appetizers and Salads” include recipes for inventive vegetarian sandwiches and crostini, as well as refreshing salads (and even a recipe for simple homemade ricotta cheese). “Broths and Purees” includes rich and flavorful vegetable broths, hearty purees, and pasta in broth, like vegetarian ‘Agnollotti’ in broth filled with parmesan and walnuts. The “First Courses, Pasta Dishes and Timballi” chapter is a comprehensive collection of authentic Italian recipes for gnocchi, risotto, polenta, ravioli, from Risotto ‘alla Milanese’ with saffron, nutmeg, and parmesan to Sicilian Style Gnocchi, with fried eggplant and tomato sauce. “Luncheon Dishes, Vegetables, Legumes and Side Dishes” features preparations for eggplant and artichokes, and is a great go-to for quick side dishes and lighter vegetarian meals. His main dishes chapters include a variety of casseroles and soufflés, and the Duke even has several preparations for mock meats, such as vegetarian “Foie Gras Mousse” made with ricotta cheese and black truffles. Much more than a recipe book, The Duke's Table is a major re-discovery and a fascinating look into the philosophy of a food revolutionary who was truly before his time.

Il dizionario della cucina. Minestre e zuppe Oct 16 2021

Minestre. Tante ricette saporite di zuppe, minestre e minestrone Oct 04 2020

Con il cucchiaio. Zuppe, minestre e creme Jan 19 2022

Minestre. Zuppe, gnocchi e polenta Jun 12 2021

Zuppe e polente May 11 2021 Nelle cucine degli italiani è racchiuso un patrimonio antico, fatto di gesti e segreti tramandati, che racconta il rispetto delle stagioni, l’attaccamento al territorio, la capacità di cogliere dalla natura sapori e aromi per arricchire il molto o il poco a disposizione. Tutte attività accompagnate dalla fantasia di reinventare, dalla cura e dall’amore per la tavola e i commensali. Per far rivivere questi antichi sapori, nasce una nuova collana Vallardi intitolata LA CUCINA DELLA TRADIZIONE, con centinaia di ricette provenienti da tutte le regioni del nostro Paese, facili da preparare e a base di ingredienti economici. In questo volume 120 ricette di zuppe e polente.

Brodi, zuppe e minestre Dec 18 2021

Il quaderno delle zuppe. Minestre e minestrone Feb 20 2022

Minestre e zuppe. Così come viene Aug 14 2021 Le più gustose ricette di minestre e zuppe. Libro che appartiene ad una lunga collana totalmente dedicata all'alta cucina italiana. Genuinità, golosità e semplicità fanno da cornice a questo libro che imposta le basi per chi vuole iniziarsi all'arte del cucinare. Tra le ricette base le più semplici e conosciute sino a giungere alle più sfiziose ed elaborate.

I segreti della buona cucina Nov 24 2019 In questo libro ho raccolto ricette, trucchi e segreti annotati giorno dopo giorno, mettendo insieme ricordi, sapori di un tempo e nuove idee. Lo dedico a voi, care lettrici, con l’augurio che vi aiuti a portare in tavola l’inconfondibile calore della cucina di casa.

Il selvatico in cucina: le erbe spontanee più buone e versatili. Piante, consigli e gastronomia. Jan 27

2020 La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle erbe spontanee più buone e versatili, che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che da lungo tempo fanno parte della nostra tradizione alimentare. È il quarto degli approfondimenti che seguono la “Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti” e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro tratta di piante importanti di cui non si è parlato negli altri approfondimenti e dà attenzione sia agli utilizzi più consueti che a quelli innovativi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, note ai più ma spesso trascurate o magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo

del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini attuali così come di usi residui locali, ma vengono proposte al lettore anche 250 ricette per sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

Cucina Italiana Minestre E Zuppe Aug 22 2019 Uno dei titoli della collana "La cucina italiana", suddivisa per categorie di alimenti. Come negli altri libri dello stesso autore, le ricette base vengono accompagnate dai numerevoli dettagli precisi sulle variazioni e i suggerimenti per l'uso degli ingredienti facoltativi.

Cooking alla Giudia Feb 08 2021 Jews have lived in Italy for thousands of years, yet their contributions to Italian cuisine have been largely untold. Cooking alla Giudia shares the recipes, but also the connections of the Jewish people to many beloved Italian dishes and other wonderful delicacies.

Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia. Mar 29 2020 La guida tratta di un ambito assai particolare ma che ai nostri tempi affascina numerose persone, e si rivolge a coloro che per curiosità, interesse o passione vogliono utilizzare il selvatico nella cucina quotidiana. Il libro approfondisce l'utilizzo delle specie alimentari spontanee che vegetano nel nostro Paese, dalla raccolta alla preparazione per la tavola, con particolare attenzione agli aspetti culinari e gastronomici. Il tema fa oggi tendenza e l'ambito è noto agli addetti ai lavori, dal momento che la pratica è frequentata da tempo da diversi chef stellati, in tutta Europa e non solo. Il titolo "cucina quotidiana per tutti" significa però che il tema non è trattato dal punto di vista dell'alta cucina ma da quello "di casa", perché scopo della guida è di rivolgersi a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questo mondo, neofiti o già esperti. Gli autori non fanno il tifo per gli usi tradizionali o piuttosto per il foraging, e alle discussioni sul mangiare selvatico vengono preferiti consigli, indicazioni e ricette. Le pagine sono ricche di informazioni ma anche di opportuni inviti alla prudenza nel maneggiare e mangiare alimenti che magari si conoscono poco.

Il tesoro del pavone Nov 05 2020

Il selvatico in cucina: erbe amare e altre erbacce spontanee. Piante, consigli e gastronomia. Jul 01 2020

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle così dette "erbe amare" e di molte altre che, nell'accezione comune, possono essere considerate "erbacce" e che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che sono conosciuti per il loro utilizzo alimentare. È il terzo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, talvolta note ai più ma spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore suggerimenti per ampliare le sue conoscenze e sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

Il Mio Primo Libro Di Cucina Sep 03 2020

Zuppe, minestre, vellutate detox. Per disintossicarsi mangiando Jul 13 2021

Le mie ricette di zuppe e minestre. Appetitose e semplici da realizzare Sep 15 2021

La dieta felice Apr 29 2020 È possibile prendersi cura di sé senza rinunciare al piacere della tavola e adottare uno stile di vita che faccia stare bene senza l'obbligo di seguire regimi alimentari restrittivi e spesso impossibili da mantenere? La risposta è... sì! Ed è proprio questo l'approccio con cui Simona Santini - biologa nutrizionista e dottore di ricerca in genetica e biologia cellulare - ha costruito un rapporto fortissimo con i suoi pazienti e con le 300.000 persone che la seguono quotidianamente sui social chiedendole consigli sulla propria salute e indicazioni alimentari su come costruire una "dieta felice". Proprio questo approccio ha dato vita anche a questo libro, in cui l'autrice parte dalle basi di una sana alimentazione per insegnare a riconoscere i nutrienti presenti nei cibi e comporre un pasto equilibrato e bilanciato. E, per metterlo subito in pratica, fornisce innumerevoli idee, spunti e soprattutto buonissime ricette per realizzare piatti non solo salutari ma anche gustosi e invitanti, regalandoci una guida indispensabile per godere del cibo e dimagrire seguendo un regime alimentare ottimale e, naturalmente, felice.

Zuppe e minestre Mar 21 2022

Fantasia di zuppe. Minestre, creme e vellutate Aug 26 2022

Zuppe e minestre Apr 22 2022

La cuciniera universale, ossia L'arte di spendere poco e mangiar bene secondo il metodo delle cucine triestina, milanese, veneziana .. Jun 19 2019

XXXIX Convegno 2006: La ceramica da fuoco e da dispensa nel basso medioevo e nella prima età moderna
Jul 21 2019 Sommario Claudio Capelli, Tiziano Mannoni, Roberto Cabella, Analisi archeometriche e archeologiche integrate sulla ceramica invetriata da fuoco del Palazzo Ducale di Genova (XII-XIII seec.); Claudio Capelli, Paolo Ramagli, Donatella Ventura, Roberto Cabella, Analisi archeologiche e archeometriche su ceramiche da fuoco dal castello di Andora (SV): secoli XII-XVI; Luca Bottaro, Ceramica da fuoco priva di rivestimento dai contesti archeologici savonese (XI-XIII secolo): prima analisi cronotipologica; Paolo de Vingo, Ceramica da cucina e da dispensa a Sarzana tra medioevo e prima età moderna; Jaume Coll Conesa, El comercio medieval de las ollas de Barcelona y su entorno; Honorio Javier Álvarez García, Eduardo Lillo Fernández, David Gallego Valle, Luis Benítez de Lugo Enrich, La ceramica medievale da cucina del 'Campo de Montiel': l'esempio de Los Toriles en Mentesa Oretana (Villanueva de la Fuente, Ciudad Real-España); Erica D'Amico, Una sintesi regionale: considerazioni su alcuni aspetti sociali attraverso contesti da fuoco e dispensa nel Veneto tardo-medievale; Mauro Librenti, Contesti ceramici tardo medievali dell'Emilia Romagna; Anna Baldi, Jacopo Bruttini, Eva Degl'Innocenti, Uso della ceramica da fuoco nei contesti bassomedievali e post-medievali a Firenze: i dati di via de' Castellani; Marco Milanese, Pentorarii et scutelarii a Massa in Valdinievole nel XIV secolo. Produzione e consumo di ceramica grezza nella Lucchesia medievale; Alessandra Pecci, Laura Salvini, La ceramica e l'alimentazione tra XIII e XIV secolo nella Toscana meridionale: le olle modellate a mano; ChiaraValdambrini, Alessandra Pecci, Laura Salvini, Ceramiche da mensa e da dispensa da alcuni siti della provincia di Grosseto: rapporto contenuto/contenitore; Angelica Degasperi, Elisa Pruno, Chiara Corbino, Cucinare a Prato nel tardo medioevo. Scelte e abitudini culinarie di una società urbana – Prime analisi; Enza Cilia Platamone, Salvina Fiorilla, Ceramiche da fuoco e da dispensa della fornace tarda di Contrada S. Lucia ad Agrigento; Marta Carosco, Il forno e il ripostiglio del Castellaccio di Lucolena. Ceramica da cucina e da dispensa in un insediamento fortificato dall'XI al XIII secolo; Graziella Berti, Catia Renzi Rizzo, Recipienti in ceramica nel medioevo pisano: dalle fonti scritte all'evidenza archeologica; Monica Baldassarri, Graziella Berti, Claudio Capelli, Roberto Cabella, Analisi archeologiche ed archeometriche su ceramiche invetriate da fuoco rinvenute a Pisa; Beatrice Casocavallo, Tamara Patilli, Le ceramiche acrome da fuoco tre XI e XV secolo nel Lazio settentrionale; Simona Pannuzi, Produzioni di ceramica da fuoco dal tardomedioevo all'età moderna in area romana e nel Lazio meridionale; Barbara Ciarrocchi, Le abitudini alimentari dei monaci cistercensi dell'abbazia di Fossanova attraverso le ceramiche da mensa e da fuoco; Paola Torre, Barbara Ciarrocchi, Monte d'Argento: corredi da fuoco e da mensa; Nicola Busino, La ceramica da fuoco e da dispensa dalla tricea 7/87-88 nel 'castello' di Sant'Angelo dei Lombardi; Francesco Antonio Cuteri, Pasquale Salamida, Ceramica da cucina di età sveva a Vibo Valentia. Forme e tipi della 'buche' INAM; PalmiraPratillo, Ceramica da dispensa dal castello di Amendolea a Condofuri (RC); Raffaella Cassano, Caterina Laganara Fabiano, Lisa Pietropaolo, La ceramica da fuoco in Puglia tra Tardoantico e Basso medioevo: problematiche e nuove acquisizioni alla luce delle recenti scoperte; MarcoMilanese, Paola Mameli, Daniela Cosseddu, Indagini mineropetrografiche su ceramiche grezze. Da contesti del XVI secolo degli scavi di Alghero (SS); Alessandra Bagnera, Gabriella Manna, Recipienti da fuoco e da dispensa provenienti dall'abitato islamico sul Monte Raja Gira (Udegram, Swat, Pakistan); Marco Milanese, La ceramica grezza medievale in Sardegna. Comunicazioni a tema libero Domenico Marino, Franca C. Papparella, Indagini archeologiche nella chiesa del Carmine (S. Sosti, CS): il pentolame da fuoco; Giuseppe Buscaglia, Ceramisti della famiglia savonese Robatto; Marco Milanese, Luca Sanna, Maria Antonietta Demurtas, Laura Biccione, Maria Cherchi, GianluigiMarras, Un contesto ceramico del XVI secolo dall'archeologia urbana di Alghero

Zuppe e minestre Mar 09 2021

500 ricette di zuppe e minestre. Piatti ricchi e genuini che portano sulla tavola il sano sapore della cucina

Jul 25 2022

Risotti, zuppe e minestre Nov 17 2021