



riverside
agency

Enciclopedia de la gastronomía italiana

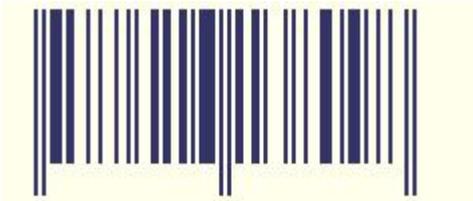
Autor: Mia, Mangolini

Cocina general y recetas

Blume

ISBN: 978-84-16138-09-8 / Tapa dura / 480pp | 235 x 270 cm

Precio: \$ 63.400,00



Mia, Mangolini

Tras quince años de experiencia en diferentes restaurantes de Liguria y Toscana, Mia Mangolini se instaló en París. En la actualidad, asesora a restaurantes y empresas y ofrece formación a chefs de grandes equipos culinarios. En 2007 creó su taller de cocina italiana Cucina di Casa Mia.

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. 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

Una obra ilustrada completa de las técnicas necesarias para preparar las recetas más imprescindibles de la gastronomía italiana.