François-régis, Gaudry

Sabores de Italia

Autor: François-régis, Gaudry

Cinco Tintas

ISBN: 978-84-19043-53-5 / Tapa dura / 400pp | 245 x 328 cm

Precio: $ 85.000,00

¿Por qué la nata es un delito en la carbonara? ¿Cuál es la diferencia entre capuchino, macchiato y mocaccino? ¿Era Leonardo da Vinci vegetariano? ¿Cómo reconocer un panettone artesanal? ¿El tenedor realmente viene de Italia? ¿Están relacionados el cornetto y el croissant? ¿Es necesario el alcohol en el tiramisú? Este excepcional libro encapsula toda la esencia de Italia en una enciclopedia: aborda 350 temas, presenta 1272 fichas de productos, incluye 265 recetas icónicas, numerosos retratos, anécdotas históricas y referencias culturales. Además, cuenta con prácticos cuadernos ilustrados que detallan paso a paso la preparación de elementos fundamentales como la pasta fresca, el risotto, los gnocchi o incluso, la masa de pizza.

¿Por qué la nata es un delito en la carbonara? ¿Cuál es la diferencia entre capuchino, macchiato y mocaccino? ¿Era Leonardo da Vinci vegetariano? ¿Cómo reconocer un panettone artesanal? ¿El tenedor realmente viene de Italia? ¿Están relacionados el cornetto y el croissant? ¿Es necesario el alcohol en el tiramisú?