

CENTO RICETTE di SARDEGNA



CENTO RICETTE di SARDEGNA

Carlo Delfino editore

| | |
|-------------------|---------------------|
| ISBN | 978-88-7138-840-3 |
| Autore | AA.VV. |
| Genere | Cultura popolare |
| Collana | Tradizioni popolari |
| Anno | 2014 |
| Rilegatura | Brossura |
| Pagine | 80 |
| Formato | 12 x 23,5 cm |
| Tipo | Libro |

Questa raccolta di cento ricette intende offrire una panoramica esauriente sulla cucina regionale sarda, senza perdere di vista i problemi legati alla disponibilità degli ingredienti e alla semplicità d'esecuzione.

Non va infatti dimenticato che, pur essendo la cucina sarda in fondo piuttosto semplice, in alcune delle sue più tipiche preparazioni si avvale di ingredienti reperibili solo nell'isola.

Restano, comunque, le caratteristiche fondamentali della cultura gastronomica della Sardegna che ha nelle farine di grano duro, nell'olio extravergine d'oliva, nelle carni suine e ovine, nei formaggi di pecora e di capra, nei pesci di mare e di stagno, nei pani e nei dolci tipici i suoi punti di forza.

Per quanto riguarda la semplicità d'esecuzione, pur non essendo specificato nelle ricette, che riportano i metodi tradizionali usati per le diverse preparazioni, ci si potrà sempre avvalere degli ormai insostituibili piccoli elettrodomestici da cucina, come frullatori, impastatrici, tritatutto, macchine per la pasta.

Le ricette sono suddivise in antipasti, primi piatti, secondi di pesce, secondi di carne, verdure, dolci, liquori e, per ogni sezione, la sequenza segue l'ordine alfabetico. Tutte le dosi indicate sono per 4/6 persone.

© Copyright 2014 by Carlo Delfino editore

Fotografie: Antonio Meloni