

Gustare nelle Dolomiti



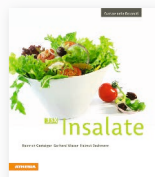
33X

Albicocche

Heinrich Gasteiger Gerhard Wieser Helmut Bachmann

ATHESIA

Gustare nelle Dolomiti



anche in
inglese

Albicocche arrosto con gelato alle noci **passo per passo** (ricetta a pagina 42)



Tenere pronti all'uso le albicocche, lo zucchero, il succo di limone, il burro, le nocciole e la cannella.



Aprire le albicocche lavate servendosi di un coltellino, dividerle a metà, girando leggermente il nocciolo per estrarlo.



Imburrare una pirofila e adagiarvi le metà delle albicocche. Versare a filo sulle albicocche il succo di limone.



Servendosi di un cucchiaino farcire le metà delle albicocche con pezzettini di burro.



Cospargere le albicocche con lo zucchero. Potete anche usare dello zucchero di canna o del miele.



Cospargere le albicocche con le nocciole tritate grossolanamente.



Adagiare la stecca di cannella sulle albicocche e mettere in forno la pirofila.



Disporre bene sui piatti le albicocche arrosto e servirle con il gelato alle noci.

Gustare nelle Dolomiti

Heinrich Gasteiger

Gerhard Wieser

Helmut Bachmann

33X Albicocche



ATHESIA VERLAG

CARE LETTRICI, CARI LETTORI,

siamo felici che abbiate scelto un libro della nostra collana dedicata ai piaceri della cucina «Gustare nelle Dolomiti». Per poter soddisfare ancor meglio i vostri desideri, per noi è importante conoscere la vostra opinione. Per questo vi preghiamo di inviarcvi i vostri pareri, le vostre critiche, il vostro apprezzamento e anche domande relative ai nostri libri. Siamo in attesa dei vostri messaggi!

info@cucinare-nelle-dolomiti.it · www.cucinare-nelle-dolomiti.it · fax +39 0471 081079



www.facebook.com/sokochtsuedtirol

DIRITTI D'AUTORE

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di quest'opera può essere riprodotta, moltiplicata o diffusa in qualsivoglia forma (come fotocopia, stampa, microfilm, CD-ROM, in internet ecc.) senza autorizzazione scritta dell'editore. Il contenuto di questo libro è stato elaborato secondo scienza e coscienza. Quindi né l'editore, né gli autori sono responsabili per eventuali danni che dovessero risultare da informazioni contenute in questo libro.

IMMAGINI DI COPERTINA

Sul retro: Gelato all'albicocca con albicocche allo zenzero · Archetti all'albicocca con ripieno di ricotta

AUTORI DELLE IMMAGINI

effekt!: pagina 9 in basso

fotolia©: fotoknips (6 in alto), atoss (7 in alto, 11 in basso), 5second (9 in alto), Pavlo Vakhrushev (10 sinistra), Nitr (10 destra), posh (12), M.studio (13 in alto a destra), Brent Hofacker (14 in alto a sinistra), pilipphoto (14 in basso a sinistra), mRGB (14 in basso a destra), elisasbilly (16), yuliiaholovchenko (17 in alto), 5ph (17 in basso), ilietus (19)

Kathrin Hauser: pagina 18/19

Karl Newedel: copertina

Josef Pernter: pagina 15

Venustus: pagina 8 in alto a sinistra e in mezzo

VI.P: pagina 7 in basso, 8 in alto a destra e in basso, 11 in alto

Tutte le altre immagini sono di Günther Pichler, Eggen, www.gpichler.com

COLOFONE

Giugno 2018

Tutti i diritti riservati

© by Athesia Buch Srl, Bolzano

Testo sui vini: Christine Mayr

Titolo dell'edizione originale: «So genießt Südtirol – 33 x Marille»

Traduzione dal tedesco: Nicoletta De Rossi

Design di copertina: ganeshGraphics, Lana

Design e layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Stampa: Athesia Druck, Bolzano

ISBN 978-88-6839-279-6

www.athesia-tappeiner.com

casa.editrice@athesia.it

 **designed + produced**
IN ALTO ADIGE

Basta eseguire la scansione del codice QR e informarsi sul nostro sito.



Un saluto dalla cucina dei buongustai

Le albicocche, come le pesche e le noci-pesca, sono classici frutti estivi. Tutti e tre questi frutti fanno parte della frutta con nocciolo e grazie alla loro succosità e alla varietà del loro aroma sono sempre più apprezzati. Particolarmente amata è l'albicocca, perché questo frutto succoso può essere mangiato in un solo boccone – e senza il pericolo di macchiarsi.

Le albicocche non sono però tutte uguali. I differenti tipi non si distinguono soltanto per l'aroma e il profumo, che a volte ricorda la vaniglia – o il mango o anche la noce moscata – bensì anche per il periodo del raccolto. Grazie all'estrema varietà da noi in Sudtirolo la stagione va da maggio a settembre: in questo periodo i gustosi frutti si trovano freschissimi di produzione locale.

In questo libro vi presentiamo le nostre ricette preferite preparate con questo frutto estivo. Certamente non ci siamo limitati soltanto alle ricette classiche, vi si trovano anche insolite combinazioni. Quasi nessuno può resistere alla tentazione di un dessert o di una torta alle albicocche. Per questo trovate in questo libro un gran numero di ricette dolci, ma ci sta particolarmente a cuore presentarvi anche piatti forti e saporiti preparati con le albicocche.



Rimarrete sorpresi nel vedere come con questa frutta gustosa si possano arricchire tante pietanze.

Nel capitolo «Piccola Enciclopedia» abbiamo riassunto tutto quello che c'è da sapere sulle albicocche. Così apprenderete perché le albicocche siano chiamate anche le «carrate del frutteto» e quali sostanze salutari si nascondano in questi frutti. Il libro è completato da istruzioni passo dopo passo che rendono più semplice la preparazione delle ricette.

Divertitevi a provare i nostri piatti alle albicocche e buon appetito!

I vostri autori

Helmut Bachmann

Heinrich Gasteiger

Gerhard Wieser

Sommario

5 Amate e salutari

- 6 Il nome delle albicocche
- 6 Origine e coltivazione
- 7 Il più grande territorio di coltivazione delle albicocche
- 7 Le albicocche nelle Alpi
- 7 L'aspetto delle albicocche
- 7 Marchio di qualità
- 8 Le albicocche della Val Venosta
- 9 Le albicocche della Bassa Atesina
- 9 L'albicocca di Wachau
- 9 Le albicocche del Vallese
- 10 Marmo e albicocche a Lasa
- 10 Tema albicocca in Val Venosta
- 10 Sostanze salutari
- 11 Utilizzo nella cosmesi e nella medicina alternativa
- 11 Sull'acquisto delle albicocche
- 12 Buono a sapersi
- 13 Trasformare le albicocche in conserve
- 13 Consigli per la lavorazione
- 14 Fresche o cotte – le albicocche sono sempre un piacere
- 15 Cosa si abbina bene alle albicocche
- 15 Canederli alle albicocche
- 16 L'albicocca nel linguaggio del vino
- 16 Albicocche e vino
- 17 Smoothies, succhi & Co

- 87 **Piccolo glossario gastronomico**
- 88 **Indice A-Z**



20

**Dolci e
pasticceria**



38

Dessert



58

**Gelato
e praline**



66

**Composte
e bevande**



76

**Piatti saporiti
alle albicocche**



Amate e salutari

Le albicocche sono frutti molto amati da tutti, giovani e meno giovani. Non sono soltanto molto gustose, ma anche incredibilmente salutari. Mentre nell'antica Cina le albicocche erano il simbolo della bellezza femminile e del desiderio di maternità, in Europa le si considerava un afrodisiaco. Come tale il piccolo frutto compare anche nella letteratura mondiale, per esempio nel «Sogno di una notte di mezza estate» di Shakespeare, in cui la regina degli elfi stregata da un incantesimo d'amore cerca di conquistare il cuore del suo adorato con delle albicocche.

La stagione di questi **frutti con nocciolo** va da fine maggio a settembre. Anche se in quel periodo le albicocche si trovano

in tutti i supermercati, conviene cercare produttori locali, dove si è sicuri di trovare frutta bella matura, direttamente dall'albero. Il gusto delle albicocche è molto vario, quasi un po' esotico. A seconda del tipo di albicocca odorano, per esempio, di vaniglia, erbe o noce moscata. Poiché le albicocche sono molto delicate e non possono essere conservate a lungo, dovrete mangiarne in abbondanza in estate. Chi desidera allungarne la stagione, può **cuocerle, preparare delle conserve o surgelarle.**

Grazie alla loro squisita dolcezza e alla loro dimensione molto pratica le albicocche sono una merenda ideale e si possono portare ovunque.

Krapfen alle albicocche

PER 20 PICCOLI KRAPFEN CIRCA

Pasta per i krapfen

- 200 g farina
- 2 tuorli
- 60 ml acqua tiepida
- 1 p. sale
- 1 c olio
- 1 c zucchero
- 2 C burro fuso

Ripieno di albicocca

- 300 g albicocche
- 100 g zucchero
 - 1 b. zucchero vanigliato
 - 1 C uvetta sultanina tritata grossolanamente
- 100 g pangrattato
- 1 p.c. cannella
- 1 C rum
- 1 p.c. scorza di limone grattugiata

- Altro**
- olio per friggere
 - albume per spennellare
 - zucchero a velo per cospargere



190 gradi circa

3 minuti circa

Pasta per i krapfen

- U Versare la farina in una ciotola. Mescolare i tuorli con l'acqua e il sale e insieme all'olio, allo zucchero e al burro fuso aggiungerli alla farina. Mescolare il tutto brevemente nella ciotola e poi impastare sulla superficie di lavoro fino a ottenere un impasto liscio.
- U Avvolgere la pasta nella pellicola per alimenti e farla riposare per 15 minuti a temperatura ambiente.

Ripieno di albicocche

- U Lavare le albicocche, dividerle a metà, eliminarne il nocciolo e tagliarle a dadini.
- U Unirvi lo zucchero, lo zucchero vanigliato, l'uvetta sultanina, il pangrattato, la cannella, il rum e la scorza di limone, mescolare ben bene e far riposare per alcuni minuti.

Per ultimare

- U Dividere a metà la pasta per i krapfen, appiattire le due metà con le mani, cospargerle con la farina e stenderle sottili con la macchina per la pasta.
- U Su una sfoglia adagiare 20 piccoli mucchietti di ripieno di albicocche disponendoli in due righe.
- U Spennellare i bordi della sfoglia con l'albume.
- U Adagiarvi sopra l'altra sfoglia, premendo i bordi, e con una rotella per pasta ricavarne 20 krapfen.
- U Friggere i krapfen nell'olio bollente prima da un lato, fino a che non saranno croccanti e di un bel colore marroncino, poi girarli sull'altro lato e completarne la cottura. Farli asciugare su carta da cucina assorbente, cospargerli con lo zucchero a velo e servirli.

SUGGERIMENTI

- 1 Una salsa alla vaniglia, alla cannella o anche alla frutta si abbina bene a questi krapfen.
- 2 Nel ripieno si possono anche incorporare altri ingredienti come nocciole, noci o pinoli.
- 3 Il ripieno è ancora più buono se al posto del pangrattato si usano dei pezzettini di pan di Spagna dolce.



Albicocche fritte con zabaione

PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 8 albicocche
- ½ limone, il succo

Pastella

- 150 g farina
- 140 ml latte
- 2 tuorli
- ½ b. zucchero vanigliato
- 1 C olio di noci o olio vegetale
- 2 albumi
- 1 p. sale
- 1 C zucchero

Zabaione

- 1 tuorlo
- 2 C zucchero
- 50 ml vino bianco

Altro

- olio per friggere
- zucchero a velo per cospargere
- fiori di salvia di prato e verbena odorosa per guarnire



Albicocche: 190 gradi circa

Albicocche: 3 minuti circa

Preparazione

u Dividere a metà le albicocche, eliminarne il nocciolo e irrorarle con il succo di limone.

Pastella

u Versare la farina in una ciotola e mescolarla con il latte fino a ottenere un composto liscio.

u Incorporare i tuorli, lo zucchero vanigliato e l'olio di noci.

u Sbattere gli albumi con il sale, montarli a neve con lo zucchero e incorporarli alla pastella.

Zabaione

u In una ciotola di acciaio mescolare il tuorlo, lo zucchero e il vino bianco.

u Sbattere a bagnomaria bollente (82 gradi) per circa 3 minuti fino a che lo zabaione non sarà bello cremoso.

Per ultimare

u Servendosi di una forchetta intingere le metà delle albicocche nella pastella e friggerle in abbondante olio bollente fino a che non saranno di un bel colore nocciola.

u Farle sgocciolare su della carta da cucina assorbente.

u Sistemare sui piatti le albicocche fritte con lo zabaione, cospargerle con lo zucchero a velo e servirle guarnite con i fiori di salvia di prato e di verbena odorosa.

SUGGERIMENTI

- 1 Potete servire con le albicocche fritte una salsa alla vaniglia o alla cannella o del gelato alla cannella.
- 2 Invece delle albicocche potete anche usare altra frutta, come fragole, mele o pere.



Canederli integrali alle albicocche con croccante di mandorle su frutti di bosco

PER 4 PERSONE, 8 CANEDERLI CIRCA

Impasto di ricotta

- 80 g burro ammorbidito
- 4 tuorli
- 400 g ricotta d'affioramento (quark) strizzata
- 1 b. zucchero vanigliato
- 1 p.c. scorza di limone grattugiata
- 1 p. sale
- 180 g farina integrale di farro

Canederli

- 8 piccole albicocche
- 100 g mandorle tritate e tostate
- 50 g zucchero
- 1 c cannella

Altro

- 200 g frutti di bosco (mirtilli, lamponi, fragole) e ciliegie
- 4 C succo concentrato di lamponi
- 4 C burro rosolato asperula per guarnire



Canederli: 15 minuti circa

Impasto di ricotta

- u Mescolare il burro con i tuorli, impastare con la ricotta d'affioramento, lo zucchero a velo, la scorza di limone, il sale e la farina integrale di farro fino a ottenere un impasto.
- u Far riposare l'impasto in frigorifero per circa 1 ora.

Canederli

- u Stendere l'impasto di ricotta, tenendolo alto circa 1 cm, e ricavarne 8 quadrati della stessa dimensione.
- u Lavare le albicocche, asciugarle ed eliminarne il nocciolo.
- u Avvolgere le albicocche ripiene con i quadrati di pasta di ricotta, chiudere bene e dargli la forma di canederli.
- u Lessare i canederli in abbondante acqua salata.
- u Caramellare in una padella le mandorle con lo zucchero, aggiungere un po' di cannella e passarvi i canederli.

Per ultimare

- u Marinare i frutti di bosco e le ciliegie con un po' di succo concentrato di lampone e distribuirli sui piatti.
- u Eventualmente tagliare a metà i canederli, sistemarli sui piatti e irrorarli con il burro rosolato. Guarnirli con l'asperula e servirli.

SUGGERIMENTI

- 1 Al posto delle albicocche potete usare fichi o mirtilli.
- 2 Potete preparare i canederli alle albicocche anche con un impasto di patate (vedi pag. 50).
- 3 Invece della farina integrale di farro potete utilizzare farina integrale di frumento o farina di frumento.



Ciocolatini all'albicocca

PER 40 CIOCCOLATINI CIRCA

Copertura dei cioccolatini

150 g cioccolato fondente da copertura

Ripieno

250 g cioccolato fondente da copertura

25 g burro

4 C panna

250 g zucchero a velo

50 g nocciole tritate grossolanamente

100 g albicocche secche (vedi pag. 76) tagliate a dadini

Copertura dei cioccolatini

- u Fondere a 45 gradi la cioccolata fondente continuando a mescolare e poi farla raffreddare a 32 gradi.
- u Spalmare gli stampini per cioccolatini con la cioccolata fondente temperata e far solidificare in frigorifero per 1 ora.

Ripieno

- u Spezzettare grossolanamente la cioccolata, metterla in una ciotola d'acciaio con il burro e la panna e fonderla a bagnomaria, fino a quando tutti gli ingredienti non si saranno mescolati ben bene.
- u Togliere la ciotola dal fuoco e incorporarvi un po' alla volta lo zucchero a velo.
- u Aggiungere le nocciole e le albicocche.

Per ultimare

- u Versare il ripieno negli stampini, lisciare bene e lasciare in frigorifero per 6 ore a rassodare.
- u Estrarre i cioccolatini dagli stampini e servirli.

SUGGERIMENTI

- 1 Potete anche dimezzare le albicocche secche e immergerle nella copertura di cioccolata fondente temperata (vedi foto).
- 2 Al posto delle nocciole potete anche usare mandorle o noci.



Drink di siero di latte all'albicocca

PER 2 DRINK CIRCA

Ingredienti

- 250 g albicocche
- 150 ml siero di latte o latticello
- 1 C zucchero
- 4 foglie di menta

Altro

- 2 spiedini con albicocca, fragola e asperula

Preparazione

- u Lavare le albicocche, estrarne il nocciolo e tagliarle a metà.
- u Ridurre in purea nel mixer, insieme al siero di latte, lo zucchero e la menta.
- u Versare in un bel bicchiere e servire guarnito con lo spiedino con l'albicocca, la fragola e l'asperula.

VARIAZIONI

Drink di siero di latte ai lamponi: invece delle albicocche usate dei lamponi.

Drink di siero di latte alle fragole: sostituite le albicocche con delle fragole.

SUGGERIMENTI

- 1 Al posto delle albicocche potete anche usare dei mirtilli o del ribes.
- 2 Sostituite la menta con l'asperula.



Albicocche con Roquefort, insalata di erbe aromatiche e pioppini

PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 150 g Roquefort
- 8 albicocche
- 10 g cerfoglio
- 40 g valerianella
- 20 g germogli di ravanello
- 100 g pioppini sottolio o finferli

Salsa per insalata

- 1 C succo di limone
- sale
- pepe appena macinato
- 1/4 c senape
- 1 C olio di noci
- 3 C olio d'oliva

Preparazione

- u Tagliare il formaggio Roquefort a dadini.
- u Eliminare il nocciolo dalle albicocche e tagliarle in quattro.
- u Lavare il cerfoglio, la valerianella e i germogli di ravanello.

Salsa per insalata

- u Mescolare il succo di limone con il sale, il pepe e la senape e versarvi lentamente l'olio di noci e d'oliva.

Per ultimare

- u Suddividere equamente nei piatti il formaggio, i quarti di albicocca e i pioppini.
- u Guarnire con il cerfoglio, la valerianella e i germogli di ravanello e servire irrorato con la salsa.

SUGGERIMENTI

- 1 A piacere aggiungere all'insalata anche pomodori e peperoni tagliati a striscioline.
- 2 Utilizzate soltanto albicocche mature.
- 3 Invece del formaggio Roquefort potete usare del camembert, del brie o del gorgonzola.
- 4 Potete utilizzare questo piatto come antipasto freddo, per un buffet di insalate o un buffet freddo.
- 5 Date un tocco in più all'insalata aggiungendovi noci o mandorle tostate.



Sella di capriolo arrosto con albicocche stufate

PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 600 g sella di capriolo (filetto)
sale
pepe appena macinato
2 C olio per rosolare

Albicocche stufate

- 2 C zucchero
50 ml vino bianco
50 g burro
100 g albicocche tagliate a spicchi

Altro

- 1 C timo limone spezzettato
2 C mandorle grattugiate
200 g purè di topinambur
8 fette di albicocche secche per guarnire
100 ml fondo di carne di selvaggina o di vitello
4 fiori di timo per guarnire



140 gradi circa



15 minuti circa
(temperatura al centro
52 gradi)

Preparazione

- u Mondare il filetto liberandolo dai tendini più grossi e insaporirlo con il sale e il pepe.
- u In una padella bollente rosolarlo con un po' di olio da entrambi i lati e completare la cottura in forno.

Albicocche stufate

- u Caramellare leggermente lo zucchero, sfumarlo con il vino bianco e cuocere fino a quando il caramello non si sarà sciolto.
- u Unire il burro e le albicocche (attenzione le albicocche si sfaldano facilmente!).

Per ultimare

- u Spalmare la sella di capriolo con un po' di salsa al caramello delle albicocche stufate, tagliare la carne a porzioni e sistemarla sui piatti.
- u Adagiarvi sopra il timo limone e le mandorle grattugiate.
- u Sistemare sui piatti anche le albicocche caramellate, il purè di topinambur, le fettine di albicocche secche e il fondo di selvaggina, guarnire con i fiori di timo e servire.

SUGGERIMENTI

- 1 Come contorni si possono abbinare un gratin di patate, polenta, Spätzle, cavolo rosso ecc.
- 2 Al posto della sella di capriolo potete usare della sella di camoscio o di cervo.
- 3 La carne di selvaggina potete anche marinarla nell'olio o semplicemente metterla nel latticello.
- 4 Per le fette di albicocche secche tagliate le albicocche a fette sottilissime ed essiccatele in forno.





➤ **Heinrich Gasteiger**

Heinrich Gasteiger è nato a Lutago (Luttach) in Valle Aurina in Alto Adige e abita oggi a Lana, presso Merano, con la famiglia. Il maestro di cucina e per molti anni docente alla scuola provinciale alberghiera *Kaiserhof* di Merano, è considerato una guida e un creativo sopraffino in tutti gli ambiti dell'arte culinaria. Già nei primi anni della sua formazione ha raccolto preziose esperienze nelle cucine di alcuni dei più rinomati hotel europei (per esempio a Gstaad, Lugano, Seefeld e Monaco di Baviera). In seguito si è dedicato principalmente alla carriera di docente per trasmettere ai più giovani il piacere e la passione del mestiere di cuoco. Oggi Gasteiger organizza eventi, sviluppa prodotti in modo innovativo e lavora come food-designer creativo. E non da ultimo è un instancabile autore di libri di cucina, tutti diventati famosi best seller.



➤ **Gerhard Wieser**

è nato ad Anterselva (Rasen-Antholz). Dopo aver conseguito il titolo di maestro di cucina e il diploma di cucina dietetica, ha collezionato una vasta esperienza in alcune delle migliori cucine d'Europa e d'Asia. In numerose competizioni internazionali ha riportato medaglie d'oro e d'argento. Anche Wieser è membro della lega mondiale dei cuochi con la qualifica di WACS GLOBAL MASTER CHEF. Attualmente è chef presso l'albergo cinque stelle *Castel* di Tirolo, che ha ottenuto l'ambito riconoscimento di ben due stelle Michelin e tre «cappelli» Gault&Millau. Gerhard Wieser è autore di numerose pubblicazioni in ambito gastronomico e presta la sua competenza anche nel settore della consulenza alimentare e nella ricerca di prodotti di eccellenza.



➤ **Helmut Bachmann**

nato ad Anterselva (Antholz-Mittertal), risiede con la moglie e i tre figli a Rio di Pusteria (Mühlbach). Dal 1983 lavora come maestro di cucina presso la scuola provinciale alberghiera *Emma Hellenstainer* di Bressanone. Con la nazionale italiana di cucina ha preso parte a importanti competizioni a Francoforte, a Lussemburgo, a Basilea, Chicago e Vienna. Bachmann è membro della lega mondiale dei cuochi con la qualifica di WACS GLOBAL MASTER CHEF oltre ad essere attivo come relatore di seminari di cucina sia in Italia che all'estero. Ha pubblicato molti articoli, calendari e raccolte di ricette ed è co-autore di diversi saggi monografici. Bachmann ha inoltre contribuito a pubblicare numerosi interventi in ambito culinario e gastronomico. Si impegna inoltre a cercare e selezionare alimenti d'alta qualità e si dedica con piacere alla consulenza alimentare individuale.

Gerhard Wieser
Helmut Bachmann
Heinrich Gasteiger



H. Gasteiger, G. Wieser, H. Bachmann

So kocht
Südtirol
Team



Albicocche: i dolci frutti non sono soltanto molto gustosi, ma anche davvero salutari. Chi fino a ora conosceva le albicocche soltanto in piatti dolci rimarrà sorpreso nello scoprire come si abbinino molto bene anche alla carne, al formaggio o all'insalata.

- ▶ **33 x albicocche** come il tiramisù alle albicocche, il liquore all'albicocca, il drink di siero di latte all'albicocca, le praline di albicocca e caprino, l'insalata di finocchi e albicocche con gamberi o la mostarda di albicocche e mele
- ▶ Tutte le ricette sono corredate da belle illustrazioni
- ▶ **Classici** come i canederli alle albicocche o il dolce alle albicocche con granella
- ▶ **Dessert moderni** come il sorbetto all'albicocca su composta calda di albicocche, albicocche al porto con espuma al mascarpone, le albicocche arrosto con gelato alle noci
- ▶ **Dolci** per tutte le stagioni e tutti i gusti
- ▶ **Pietanze forti e saporite** con formaggio, carne e selvaggina
- ▶ Consigli per acquistarle, conservarle e farne conserve
- ▶ Ricette provate più volte e facili da capire
- ▶ Chiare **foto** che illustrano i procedimenti passo per passo

ISBN 978-88-6839-279-6



9 788868 392796

12 € (I/D/A)

athesia-tappeiner.com