

La Cucina Sarda In Oltre 450 Ricette

La cucina sarda in 450 ricette tradizionali Flan di latte, (Timballa) la ricetta originale sarda #sardinian # traditional #recipe SA MANDRA EXPERIENCE: LA CUCINA SARDA La cucina sarda secondo Sergio Mei. Piatti autunnali a Cascina Ovi Cucina sarda all'aperto: Le deliziose anguille allo spiedo direttamente dalla pesca alla tavola! Cucina sarda e piatti tipici di Dorgali, al Colibrì Tesori d'Italia: \\"Pastorizia sarda, eccellenza del made in Italy\" (4k) TRIGLIE AL VERDE ALLA CAGLIARITANA -La Ricetta Sarda Della Nonna Facilissima Da Fare e Molto Gustosa Frègula Sarda Keepers of Tradition: Country Life and the Art of Goat Cheese in Sardinia Spaghetti di Sardegna, Ricetta Originale FREGOLA SARDA TOSTATA Le Regioni Italiane: Quanto le conosciamo?[] Italian Regions (Real Italian Conversation) (sub ITA) CORDULA CON PISELLI RICETTA TIPICA SARDA[] Fregola con gamberi Seadas dolce tipico sardo Agriturismo, Barbagia, cuore della cucina sarda! [] Teti, Sardegna Top 10 typical dishes of Sardinia 3-2[] La religione islamica comprende tutti gli aspetti della vita . Fregula Dolci sardi is gueffus sos gueffos Las especialidad de Cerdeña - Sardinia Food - Porchetto - Cucina Sarda - Tradiciones de Italia - UNA SFIGA DOPO L'ALTRA Pasta Fregola Tomato Basil | Pasta Fregola | Italian Pasta Recipes | Winning Hearts Dolci sardi Sas copulettas di Orgosolo

La Cucina Regionale Italiana

Torino (e dintorni) low cost

Spyros. Il marinaio italiano

Le province di Como e Lecco

L'essere perfetto. Racconto di una possibile utopia

Il maestro tra memoria e utopie

Oristano e provincia

La cucina sarda

Detto fatto - La cucina ricetta per ricetta

L'Italia della pasta

Ammazzaciccia

Sardegna

Manuale di linguistica sarda

Identità e autonomia in Sardegna e Scozia

Il corpo di spedizione sardo in Crimea

La cucina dell'antica Roma

Da Santarcangelo di Romagna a Casteldelci

il Lario, le ville, i parchi, Bellagio, Menaggio, Varenna

Oltre la tela del ragno

Cucina Siciliana

Read & Think Italian, Premium Third Edition

La cucina bolognese

La Cucina Sarda In Oltre 450 Ricette

OMB No. 9483912452360 edited by

CALLUM SELINA

La Cucina Regionale Italiana Touring Editore

This manual will be an indispensable research tool for everyone interested in the Sardinian language and in Romance linguistics in general. It presents the first extensive overview of the various questions and problems of Sardinian linguistics. In addition to a detailed introduction to the socio-historical background of the current linguistic situation in Sardinia, it provides diachronic and synchronic descriptions both of the varieties of Sardinian itself and of the other idioms spoken on the island.

TORINO (E DINTORNI) LOW COST

Sagep Editori srl

C'è nella cucina italiana una ricca tradizione fatta di ricorrenze e di innovazione, che fa abbondante uso dei prodotti "verdi" della terra e le cui origini possono essere ricondotte fino alla gastronomia degli antichi greci e romani. A questa tradizione si ispirano le ricette scelte per questo libro, come invito ad una cucina della memoria rinnovata. Gli ingredienti vegetali che hanno definito l'identità gastronomica italiana, vengono qui utilizzati insieme ad una selezione di nuovi arrivati, con l'intento di portare equilibrio, varietà e gusto nella cucina di tutti i giorni e di offrire vantaggi nutrizionali che non devono restare regno esclusivo o privilegiato dei vegetariani o dei vegani. Il risultato è una cucina fresca, viva, essenziale, inventiva, leggera, saporita, colorata, estremamente varia sia nei procedimenti che nella scelta degli ingredienti. Una base ottimale per l'alimentazione di tutti coloro che intendono prendersi cura della propria salute nel rispetto dell'ambiente in cui tutti viviamo. Uno stimolo a sperimentare nuovi sapori, a conoscere le caratteristiche e le proprietà dei cibi, che può essere utile anche a quanti non sentono la necessità di abbandonare completamente gli alimenti di origine animale, ma desiderano portare varietà ed equilibrio nella propria dieta quotidiana.

Spyros. Il marinaio italiano TARKA

L'assedio anglo-franco-ottomano di Sebastopoli, la base navale russa in Crimea, era in corso dall'ottobre 1854. Era iniziato con lo sbarco francese e britannico a Eupatoria il 14 settembre 1854. Il Corpo di Spedizione Sardo (entrato in guerra contro la Russia il 26 gennaio 1855), arrivò a Balaklava nel mese di maggio dello stesso anno. L'esercito del Regno di Sardegna-Piemonte era, per gli standard dell'epoca, considerato moderno e uno dei migliori d'Europa. Le truppe sarde avevano esperienza in battaglia, essendo state coinvolte nella prima guerra d'indipendenza italiana nel 1848. Un totale di 18.061 uomini, 3.963 fra cavalli e muli, quattro batterie da fortezza, sei da campagna e una flotta da guerra erano sotto il comando sardo. Questi uomini mostrarono grandi capacità nella battaglia della Tchernaya (16 agosto 1855), e grande abilità ingegneristica nell'assedio di Sebastopoli. L'arrivo di queste truppe fresche ed esperte, in un momento in cui l'estenuante assedio e l'inverno avevano avuto un costo terribile per gli eserciti anglo-franco-ottomano a Sebastopoli, fu certamente salutato positivamente. Entro un mese, i russi si ritirarono da Sebastopoli portando l'assedio della città alla sua conclusione, il 9 settembre 1855. Culminato con l'evacuazione russa della città l'11 settembre , dopo aver fatto saltare i forti e affondare le loro navi, L'esercito sardo continuò a servire nella penisola di Crimea fino al suo reimbarco nel giugno 1856.

Le province di Como e Lecco Antonino Arconte

Oltre la tela del ragno: Maria, professoressa di Storia e Filosofia, trasferitasi ad Alghero per lavoro, nell'estate del 2004 ritorna al suo paese, in Salento, per una breve vacanza. Annoiata, stanca e arrabbiata con la vita e con se stessa, non riesce a vivere il presente perché il passato la tormenta. Sarà l'incontro con il vecchio professor Vitali, amico di famiglia, e con il manoscritto da lui redatto a determinare una svolta inaspettata: le vicende del passato di Tancredi e della Seconda guerra mondiale si intrecciano confusamente con il presente di Maria per dipanarsi gradualmente solo alla fine. L'inizio del conflitto, l'amore di Tancredi per Sibilla, la scomparsa della donna, la deportazione degli ebrei e persino un omicidio... saranno tappe del manoscritto che costringeranno Maria a ripercorrere la sue vicende personali e familiari fino alla decisione inevitabile.

L'ESSERE PERFETTO. RACCONTO DI UNA POSSIBILE UTOPIA

Touring Editore

"Mari azzurri e cristallini, spiagge scintillanti in quarzo bianco, un paesaggio interno lunare e montuoso. Dai vigneti accarezzati dal vento, alla cultura prorompente e vibrante, la Sardegna è il

sogno del Mediterraneo". In questa guida: attività, spiagge, viaggiare con i bambini, la cucina sarda.

Il maestro tra memoria e utopie Panozzo Editore

Ha molte anime, Torino, e non è facile scoprirle tutte. Non ci riesce chi si è appena trasferito, per studio o per lavoro, ma nemmeno chi ci è nato e cresciuto. Perché la città è discreta e non ama apparire, ma è anche vitale, concreta e piena di opportunità. Basta cercare nei posti giusti. In questa guida vi raccontiamo la ricetta anticrisi di una città che non rinuncia al bello, ma con un occhio ai costi, e coniuga glamour e parsimonia piemontese. Sarà un viaggio alla ricerca della qualità sostenibile nella Torino del cohousing, del cinema, dell'arte contemporanea, dei luoghi da vivere con i bambini. Conoscerete posti speciali gestiti con passione, dall'atelier di design dove il disagio mentale si trasforma in pezzi d'arredamento unici e low cost, all'osteria nel verde dove si mangia con sei euro, al locale underground dove si balla tutta la notte a prezzi popolari. E poi mercatini, nuove e vecchie piole, boutique insospettabilmente convenienti e 9 itinerari ad hoc con cui scoprire la città e la collina. Perché vivere bene a Torino si può, anche al tempo della crisi.

ORISTANO E PROVINCIA

G.R.H. S.p.A.

È un giorno d'inverno. Giuseppe, dopo una lunga vita vissuta tra gioie, dolori, entusiasmo, tenacia e tante avventure, ha appena esalato il suo ultimo respiro. La morte lo ha preso, ma inizia a percepirsi più vivo che mai e incomincia a ripercorrere a ritroso un viaggio nelle memorie del proprio passato. Partendo dall'infanzia, i suoi ricordi si snodano tra gli anni '20 e '30 nel colorito rione del Capo, storico quartiere di Palermo. Le sue rievocazioni continuano in Grecia poiché, a seguito dello scoppio del Secondo conflitto mondiale, Giuseppe riceve la chiamata alle armi. Divenuto un marinaio della Regia Marina Italiana, apprende una nuova lingua e si integra per quattro lunghi anni nella piccola comunità di Navarino, in Grecia, i cui abitanti gli danno il soprannome Spyros e dove lascerà un pezzo del suo cuore e della sua giovinezza. Giuseppe narra il suo ritorno in una Palermo da ricostruire insieme alla sua stessa vita, un cammino di sofferenza, ma anche e soprattutto di riscatto e di speranza tracciando con serenità, fin dalla prima pagina, un intenso percorso di riflessione che terrà il lettore con il fiato sospeso fino alla fine.

LA CUCINA SARDA

Touring Editore

In oltre 450 ricette Tutti i trucchi e i segreti per ricreare i sapori autentici di una tradizione ricca e gustosa Per un bolognese il cibo non è solo cibo, ma una forma d'arte, quando non una vera e propria "religione"; cucinare, di conseguenza, non è mai solamente la preparazione di qualche specialità gastronomica, ma una filosofia di vita, un modo per interpretare la realtà, restando fermamente ancorati alla tradizione. Bologna la grassa, quindi, ma anche la gaudente, poiché non vi è nulla di più gioioso del condividere con le persone che si amano i frutti della propria fatica. E il sorriso che si riceve quando s'invita qualcuno a gustare un piatto di tortellini è una cosa per la quale vale la pena vivere. E cucinare. In una sorta di recupero della geografia della memoria, fatta di sapori e di odori, Laura Rangoni pubblica i ricettari della sua famiglia, bolognese da generazioni, tratti dalla sapienza delle nonne e da un'attenta e minuziosa rielaborazione dell'Artusi, aggiungendo un altro tassello alla sua bibbia culinaria. Laura Rangoni sommelier, giornalista iscritta all'Associazione Stampa Agroalimentare, è tra i più conosciuti autori italiani contemporanei di cucina. Studiosa di tradizioni popolari e ricercatrice di storia dell'alimentazione e della gastronomia, ha all'attivo un centinaio di pubblicazioni tra saggistica e manualistica e ha scritto su quotidiani nazionali e su numerose riviste di settore. È presidente del Centro Studi Tradizioni Alimentari Eno Gastronomiche. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzaciccia; La cucina piemontese, La cucina bolognese; La cucina toscana di mare; La cucina sarda di mare; La cucina milanese; Turisti per cacio; Kitchen Revolution; La cucina della salute; Il grande libro dell'orto e della cucina naturale; 1001 ricette di pizze, focacce e torte salate; 1001 ricette della nonna.

DETTO FATTO - LA CUCINA RICETTA PER RICETTA

Touring Editore

Con oltre 2.300 ricette, "La Cucina Regionale Italiana" si propone di rappresentare nella maniera più esauriente possibile, l'insieme delle ricette regionali italiane. L'autore Andrea Mazzanti ha ricostruito la storia della cucina italiana attraverso la catalogazione, su base regionale, delle ricette della tradizione. Quest'opera, dedicata alla riscoperta delle autentiche ricette regionali, è dedicata sia ai

cultori della materia che ai neofiti o, più semplicemente, agli appassionati di cucina che desiderano realizzare le vere ricette della più importante cucina del mondo. I piatti sono suddivisi Regione per Regione e a seconda delle portate (anch'esso un elemento tipico della cultura alimentare italiana): antipasti e salse; pizze, focacce e frittate; primi piatti; secondi piatti; verdure e contorni; dolci. La maggior parte delle ricette, oltre agli ingredienti ed ai metodi di preparazione, propone anche alcune note sulle origini, la storia e la particolarità del piatto.

[L'Italia della pasta](#) Newton Compton Editori

Grazia Deledda, unico premio Nobel femminile per le lettere italiane, è una delle dieci scrittrici in tutto il mondo ad avere ottenuto questo prestigioso riconoscimento. Nata a Nuoro, nel cuore della Sardegna, del suo popolo narrò tradizioni, costumi, vicende storiche, banditi e amori. Il popolo sardo ha usi semplici e parchi così anche la sua cucina utilizza i prodotti della terra e dell'allevamento del bestiame, soprattutto ovini, in una economia agropastorale. Anche in casa Deledda si cuoceva il pane carrasau che durava in campagna per tante settimane senza ammuffire; anche in casa Deledda il porchetto e i dolci di mandorla e le sedadas arricchivano le feste. Un vero e proprio tesoro apparivano alla piccola scrittrice le provviste di frutta, uva e meloni d'inverno, chiuse nella soffitta. Grazia Deledda sapeva cucinare molto bene. Così anche in Continente guardava con attenzione le donne di famiglia per imparare i segreti della polenta o dei piatti di pesce. Ricordava, con una punta di ironia, che quando il messo dell'ambasciata di Svezia nel novembre 1927 le portò la comunicazione del conferimento del Premio Nobel, le baciò la mano che odorava di cipolla in quanto la scrittrice aveva appena finito di preparare un gustoso soffritto per il sugo!

[Ammazzaciccìa](#) Newton Compton

Un pratico manuale da tenere sempre a portata di mano per imparare a trasformare un pranzo in famiglia, una merenda con i bambini, una cena con gli amici e tutte le feste dell'anno in un momento di gioia per gli occhi e il palato. Sperimentate i primi e secondi sfiziosi, originali e tipici della nostra tradizione, oppure i dolci per super golosi (ma ce ne sono anche per chi sta attento alla linea) e i piatti per vegetariani e celiaci. Queste pagine raccolgono oltre 60 ricette illustrate, accompagnate dai consigli dei tutor di Detto Fatto e impreziosite dalle chicche di Caterina Balivo e della sua famiglia. Per una tavola che non smette mai di stupire!

SARDEGNA

Newton Compton Editori

La cucina sardina oltre 450 ricette : una gastronomia che da sempre custodisce ed esalta i grandi sapori della terra e del mareNewton ComptonLa cucina sarda di mare in oltre 450 ricetteLa cucina sardaNewton Compton Editori

Manuale di linguistica sarda Bur

Questo lavoro di Graziano Pozzetto è frutto di ricerca ed esplorazione gastronomica, culturale, antropologica (con saggi, fonti, documenti, testimonianze, storie e racconti di cibo). Il volume racconta la cucina - storica, tradizionale e dei giorni nostri - e dei prodotti della terra, identitari, tipici, della migliore tradizione, talvolta eccellenti, spesso artigianali, che qui si sono stratificati e consolidati. L'area di riferimento è la Valmarecchia; di recente definizione territoriale riminese comprende i quattro comuni da sempre riminesi - Santarcangelo di Romagna, Verucchio, Poggio Berni e Torriana - ai quali si sono uniti i sette comuni marecchiesi - Novafeltria, Talamello, San Leo, Maiolo, Pennabilli, Casteldelci e Sant'Agata Feltria.

IDENTITÀ E AUTONOMIA IN SARDEGNA E SCOZIA

Soldiershop Publishing

Daniele è un single di quasi quarant'anni, un uomo come tanti, con una vita banale. Durante il funerale della nonna, al cimitero, il suo sguardo cade all'improvviso sulla fotografia di una giovane donna, Lucrezia Vannini, morta molti anni prima. Ne rimane immediatamente affascinato. Ma, se la donna è davvero morta, perché può vederla e parlarle? Daniele inizierà un cammino unico e straordinario, colmo di emozioni sorprendenti che lo porteranno al di là dei limiti della vita stessa. L'amore oltre le catene del tempo è la storia di un amore singolare, di un sentimento profondo e assoluto, che ha tutte le caratteristiche del sogno e la tragicità di una condanna.

[Il corpo di spedizione sardo in Crimea](#) Il Leone Verde

"Talvolta percorro il corridoio che dal mio ufficio porta a una uscita laterale e mi affaccio dal vetro della portafinestra. Mi piace guardare il mondo fuori, ma da dentro. Al di là del vetro c'è un muretto scalcinato, una rete metallica, una strada piuttosto larga, una stazione di servizio. Lontano si vede il cimitero del paese. Di fronte, dall'altra parte della strada, c'è un albero. Me ne sto lì ad osservare, di nascosto. La vista non è propriamente bella, ma neanche brutta. È vera. La strada è trafficata, vi passano autoveicoli di tutti i tipi e poi moto e camion. Come in tutte le strade, suppongo. Ogni tanto uno di questi mezzi entra nell'area di servizio per rifornirsi. Il carburante è ovviamente necessario per la locomozione ma il suo odore è forte, penetrante, sgradevole; trasportato dal vento arriva fin dentro, nel mio ufficio. Anche all'aperto, l'aria sembra viziata. Spero che il benzinaio non mi veda mentre me ne sto qui a guardare. Magari spengo la luce. L'unico elemento naturale, in questo assiduo viavai di macchine, è quell'albero che, da solo, s'accolla il compito di purificare l'ossigeno di tutta la zona. La sua è un'impresa ingrata. Talvolta percorro il corridoio che dal mio ufficio porta all'uscita laterale, mi affaccio dal vetro della portafinestra, guardo quell'albero e penso: mi somiglia." Mirella Gusai, psicologa sarda, ha sempre aiutato le persone a trovare dentro di loro

Related with La Cucina Sarda In Oltre 450 Ricette:

[© La Cucina Sarda In Oltre 450 Ricette Define Hybrid In Biology](#)

[© La Cucina Sarda In Oltre 450 Ricette Definition Of Brittleness In Chemistry](#)

[© La Cucina Sarda In Oltre 450 Ricette Define Deposition In Chemistry](#)

nuove forze per affrontare le difficoltà della vita. Un giorno le è capitata l'esperienza più brutta che una madre possa provare, e quelle forze le ha dovute cercare dentro di sé.

La cucina dell'antica Roma Touring Editore

In 450 ricette tradizionaliUna gastronomia che da sempre custodisce ed esalta i grandi sapori della terra e del mareLa Sardegna, terra dai due volti, di mare e di montagna, ha fatto della sua cucina un'arte, capace di soddisfare il gusto e l'olfatto di chiunque ne abbia assaggiato i piatti tradizionali. La cacciagione si sposa con finocchio e foglie di mirto selvatico, il pesce con alloro e bacche di ginepro, e poi ancora aragoste, maialino cotto su una brace di legno profumato, formaggi, miele di corbezzolo e dolci di mandorle. Ricette di terra o di mare, il cui ingrediente principale resta sempre il profumo della macchia mediterranea. Alessandro Molinari Pradelligionalista e scrittore bolognese, si occupa da anni di civiltà contadina, enologia, storia della gastronomia e artigianato. Con la Newton Compton ha pubblicato numerosi libri dedicati alla gastronomia delle regioni italiane e l'imponente volume La cucina regionale italiana in oltre 5000 ricette.

[Da Santarcangelo di Romagna a Casteldelci](#) MAZZANTI LIBRI - ME PUBLISHER

Sarde a beccafico, cuscus, minestra di tenerumi, caponata, pasta alla Norma, pasta con le sarde, involtini di carne, cassate e cannoli, frittiture varie: ecco i più tipici piatti della tradizione gastronomica siciliana, stereotipi alimentari tanto amati sia dai turisti sia dai siciliani doc. Ma cosa rende così apprezzate queste pietanze? E, soprattutto, cosa fa sì che siano diventate fra le più rappresentative della cucina - e in generale della cultura - siciliana? Se la tradizione è un'innovazione riuscita, un'invenzione efficace, questo volume prova a spiegare, con gli strumenti della semiotica, attraverso quali dispositivi antropologici, discorsivi e testuali sia nata - e soprattutto si sia affermata - la tradizione culinaria siciliana. Ogni capitolo del libro prende in considerazione uno di questi piatti, scavando nel profondo della loro significazione e ricostruendone le forme semiotiche: quelle che fanno venire l'acquolina in bocca, sbandierando al tempo stesso una mitologica identità locale. Ne viene fuori un apparato culinario composito ma coeso, articolato sulla base di una serie di relazioni logiche che legano tra loro piatti e ingredienti, pratiche sociali e racconti dell'origine, preparazioni e degustazioni, cuochi e commensali.

il Lario, le ville, i parchi, Bellagio, Menaggio, Varenna Mimesis

Lonely Planet Sardinia is your passport to the most relevant, up-to-date advice on what to see and skip, and what hidden discoveries await you. Get pleasantly lost in Sardinia's wild Barbagia and Ogliastra provinces, kayak through the sea grottoes of Golfo di Orosei, or boulder-hop at Gola Su Gorropu; all with your trusted travel companion.

Oltre la tela del ragno Edizioni Esordienti E-book

Edizione integrale/Testo latino a fronteA cura di Clotilde VescoDe re coquinaria è il più importante libro di cucina scritto in latino. Cuoco eccellente, costantemente in cerca di nuove idee per creare pietanze originali e succulente, Apicio decise di mettere sulla carta le sue trovate geniali per soddisfare i palati troppo esigenti dei nobili annoiati e dei nuovi ricchi divorati dal desiderio di sorprendere. A dispetto della frugalità e della modestia tipiche delle tavole repubblicane, sfilano in questo volume piatti fantasiosi affogati in salse sofisticate, invitanti selvaggine esotiche, pesci pregiati, verdure mantecate, il tutto accompagnato da preziosissimi consigli e speciali accorgimenti che risultano ancora oggi incredibilmente attuali. Nonostante l'impianto originario di questo volume risalgia al I secolo d.C., moltissimi sono stati gli ampliamenti apportati nei tre secoli successivi, tanto da offrirci un panorama quanto mai ampio dei gusti e dei costumi del mondo romano dell'antichità. Apicio(I secolo d.C.) era considerato il maggiore esperto di gastronomia della Roma del basso Impero. È rimasto famoso per i sontuosi banchetti che era in grado di imbandire. A quanto scrisse Seneca, il gran ghiottone si tolse la vita per paura di non poterne più preparare di altrettanto splendidi con gli ultimi dieci milioni di sesterzi rimastigli.

Cucina Siciliana Armando Editore

Dimagrire senza rinunce? Adesso si può. Oltre 450 ricette per mangiare con gusto e mantenere la linea Date al gusto il peso giusto Cosa distingue una ricetta light da una che non lo è? Essenzialmente un valore calorico più basso che, come è noto, consente di prevenire alcuni problemi fisici come il sovrappeso e l'obesità, causa di patologie piuttosto serie. A parte questo non c'è nessuna differenza: il gusto e la bellezza dei piatti sono assolutamente identici. Mangiare light deve dunque diventare uno stile di vita per tutti coloro che tengono alla propria salute ma che, giustamente, non vogliono rinunciare al piacere della buona tavola. Ammazzaciccìa è un libro di ricette che insegna a calcolare l'apporto calorico (segnalato accanto a ogni ingrediente) per riuscire a mantenere una dieta bilanciata senza rinunciare al gusto, perché dietetico non vuole dire necessariamente scondito o insapore. Studiate per una sola persona (per avere più porzioni basterà moltiplicare la dose degli ingredienti), le gustosissime ricette contenute in questo volume, facili e rapide da preparare, vi aiuteranno a mantenere la linea e la salute senza alcun sacrificio. Laura Rangoni giornalista, studiosa di storia dell'alimentazione e della gastronomia, si occupa di cucina da trent'anni, con un centinaio di libri pubblicati. Dirige il settimanale di enogastronomia Cavoloverde e gira l'Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzaciccìa; La cucina piemontese; La cucina bolognese; La cucina toscana di mare; La cucina sarda di mare; La cucina milanese; Turisti per cacio; Kitchen Revolution; La cucina della salute; Il grande libro dell'orto e della cucina naturale; 1001 ricette di pizze, focacce e torte salate; 1001 ricette della nonna e 1000 ricette di carne bianca.