

Il Libro Dei Liquori Fatti In Casa

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'impiego di frutti, semi e fiori selvatici, che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che da lungo tempo fanno parte della nostra tradizione alimentare. È il quinto e ultimo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro tratta di piante importanti di cui non si è parlato negli altri approfondimenti e dà attenzione sia agli utilizzi più consueti che a quelli innovativi che si possono fare con queste parti di grande interesse gastronomico, note a molti ma spesso trascurate o magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini attuali e di usi residui locali, ma vengono proposte al lettore anche ricette per sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

Il lavoro riguarda la Brianza e il Triangolo Lariano per un aspetto molto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosità. Si rivolge agli abitanti del territorio non meno però che a coloro che vivono nell'area metropolitana milanese e qui alimentano un quotidiano intenso turismo di prossimità, a quelle persone che amano sempre di più frequentare le campagne e i boschi per camminare e stare a contatto con la natura. Lo fa suggerendo che possono anche farlo per raccogliere erbe e frutti spontanei buoni da mangiare e provare così sapori nuovi, peraltro gratis, godendo inoltre di altri benefici effetti collaterali. La guida, con numerose schede delle specie più interessanti e una ricca proposta di ricette, può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ossia anche a coloro che nel territorio risiedono e sono variamente interessati ad attività divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico.

Questo libro contiene le ricette dei liquori che da secoli vengono prodotti nelle nostre case. Essendo ricette molto diffuse ogni famiglia ha le sue dosi e i suoi piccoli segreti per ottenere un prodotto nel modo preferito, di conseguenza allo stesso modo sono state scelte le ricette presenti in questo libro; sono state scelte le versioni a noi più familiari o più deliziose a nostro personale gusto. Gli ingredienti e le dosi variano naturalmente da liquore a liquore, mentre i procedimenti per la produzione sono sempre più o meno gli stessi, comunque per facilitare la consultazione sono descritti in ogni ricetta. Sommario Ricette contenute nel libro: INFUSIONE I PROCEDIMENTI BASE GLI INGREDIENTI GLI STRUMENTI FRAGOLINO NUTELLINO NESPOLINO LIQUORE DI MORE LIQUORE AL MIRTO BIANCO LIQUORE ALL'ARANCIA LIQUORE ALLE CLEMENTINE LIQUORE AL CEDRO LIQUORE ALCHERMES LIQUORE allo ZENZERO LIQUORE VOV LIQUORE PESCA e CANNELLA LIQUORE ai CINQUE AGRUMI LIQUORE di AGRUMI ai CHICCHI di CAFFÈ' LIQUORE ai TRE CIOCCOLATI CREMA di WHISKY VIN BRULE' SANGRIA LIQUORE d'UVA LIQUORE di PRUGNE LIQUORE al MIELE LIQUORE MENTA e LIQUIRIZIA LIQUORE ai MIRTILLI LIQUORE al FINOCCHIETTO GENZIANELLA LIQUORE DI FICHI D'INDIA CEDRELLO ALLORINO CANNELLINO LIQUORE DI ARQUEBUSE LIQUORE D' ASSENZIO DIGESTIVO D'ASSENZIO LIQUORE DI GINEPRO (CON ALCOOL) LIQUORE AL GINEPRO (CON GRAPPA) DIGESTIVO AL GINEPRO LIQUORE ALL'ANICE LIQUORE LIMONCELLO LIQUORE AL BASILICO DIGESTIVO DI BASILICO LIQUORE AL CAFFÈ' LIQUORE ALLA MENTA LIQUORE ALLE NOCI I° (NOCINO) LIQUORE ALLE NOCI II° (NOCINO DI SAN GIOVANNI) LIQUORE AL SAPORE DI TRIPLE SEC LIQUORE DI PRUNELLA VINO DI BIANCOSPINO LIQUORE ALLE ROSE ROSOLIO VERMOUTH AMARO ALLE ERBE AMARO MONTCHAMP LIQUORE CENTERBE CASALINGO LIQUORE ALLE 13 ERBE CHINA CILIEGIE SOTTO SPIRITO DIGESTIVO DI CARCIOFO LIQUORE GENEPI' LIQUORE AMARETTO (CON MANDORLE) LIQUORE AMARETTO (CON GENZIANA) ELISIR DI PRIMAVERA LIQUORE AL TIMO LIQUORE DI CAMOMILLA LIQUORE ALLA CAMOMILLA (PIU' LEGGERO) LIQUORE ALLA SALVIA LIQUORE D'AGLIO LIQUORE D'ERBE AL MIELE LIQUORE DI FRA' DIAVOLO LIQUORE BENEDETTINO LIQUORE BONSAVOYARD LIQUORE DI MELE DIGESTIVO DI ROSMARINO LIQUORE DI PRUGNE LIQUORE MILLEFIORI NESPOLINO RATAFIA' DI BASILICO

La guida riguarda il territorio dei Nebrodi – isola nell'Isola – in Sicilia, per un aspetto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai quasi un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosità. Degli stessi autori della "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e di quella dedicata alle piante selvatiche alimentari della Brianza e Triangolo Lariano, con numerose schede delle specie più interessanti e una ricca proposta di ricette, si rivolge agli abitanti del territorio dei Nebrodi ma è utilizzabile in tutta la Sicilia e anche in altre aree del sud. Può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ma anche a coloro che qui risiedono e sono interessati ad attività divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico, e non solo di prossimità. Serve in ogni caso a chi ama la cucina di ogni giorno, nelle forme non necessariamente "impegnate", e anche a taluni dei più avveduti ristoratori per proporre dei menù a base di erbe spontanee.

PDF: FL0545

Liquori fatti in casa Semplicissime ricette per liquori classici o originali MONDO GUIDE

"Preparatevi a un vortice di feste, emozioni e tentazioni mentre scoprite la Germania, con i suoi paesaggi suggestivi, il raffinato panorama culturale, l'arte delle grandi città, i castelli romantici e i paesini tradizionali". Esperienze straordinarie: foto suggestive; i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio.

L'Angelo Del Fuoco Il mio nome è Darcy Anderson e sono stata maledetta con un oscuro potere. Ogni volta che la mia vita è in pericolo, qualcosa dentro di me, invoca il potere elementare del fuoco per proteggermi. Non posso controllarlo. Una notte, sono stata assalita in casa mia. Il fuoco... divampò senza controllo. Io sopravvissi a quell'inferno, ma la mia casa fu rasa al suolo

– con dentro i miei genitori. Non fui in grado di spiegare alla corte cosa fosse successo, così fui spedita in prigione per dieci anni, con la pena di omicidio colposo. Sento il potere crescere in me. Se non riesco a controllarlo, sarà lui a controllare me, distruggendo ogni cosa – ed ogni persona – che io ami. Il Respiro Dell'Angelo Il mio nome è Richard Riley. Tutto ciò che ho sempre voluto, è di condurre una vita normale. Quando ero più giovane, ho commesso degli sbagli, che mi hanno portato in prigione. Ho scontato la mia pena ed ora, cerco di ricostruirmi una vita. Ma qualcuno mi ha incastrato per un crimine che non ho commesso. Mi vogliono morto e non si faranno scrupoli ad uccidere la mia famiglia ed i miei amici per arrivare a me. Ma anche quando cerco di salvare le persone che amo, un oscuro ed antico potere mi cresce dentro. Posso sentire crescere la sua furia. Se lo dovessi lasciar andare libero, distruggerò ogni cosa buona della mia vita. Angelo Di Terra Il mio nome è Kyle Chase. Avevo uno splendido futuro come cardio chirurgo, finché un incidente, non ha distrutto il mio intero mondo. Proprio mentre stavo tentando di rimettere insieme i pezzi della mia vita, inciampai in una cospirazione vecchia di millenni; un segreto che la mia famiglia mi ha tenuto nascosto. Ora, i cospiratori mi vogliono fuori dai giochi. Non si fermeranno davanti a nulla pur di farmi tacere. Mentre cerco di scoprire la mia antica eredità, scop

Era il 1806 quando si parlò per la prima volta ufficialmente di 'cocktail', eppure fin dai tempi dei Romani si preparavano bevande. Conosci la storia dei cocktail? Sai perché James Bond chiedeva un Martini 'mescolato, non agitato'. Sapresti preparare un Cosmopolitan, vuoi scoprire cosa sono i 'Criminal Cocktail?', e conosci l'incredibile storia che spiega il nome del Sidecar o del Cuba Libre? In questo libro ti presentiamo i 90 celeberrimi cocktail ufficiali dell'International Bartenders Association, e per ciascuno ti spiegheremo come prepararlo, quali ingredienti servono e quali strumenti sono necessari per farlo. Oltre ad aneddoti, più o meno storici, sull'origine di ciascuno di essi. Alla salute!

La guida tratta di un ambito assai particolare ma che ai nostri tempi affascina numerose persone, e si rivolge a coloro che per curiosità, interesse o passione vogliono utilizzare il selvatico nella cucina quotidiana. Il libro approfondisce l'utilizzo delle specie alimentari spontanee che vegetano nel nostro Paese, dalla raccolta alla preparazione per la tavola, con particolare attenzione agli aspetti culinari e gastronomici. Il tema fa oggi tendenza e l'ambito è noto agli addetti ai lavori, dal momento che la pratica è frequentata da tempo da diversi chef stellati, in tutta Europa e non solo. Il titolo "cucina quotidiana per tutti" significa però che il tema non è trattato dal punto di vista dell'alta cucina ma da quello "di casa", perché scopo della guida è di rivolgersi a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questo mondo, neofiti o già esperti. Gli autori non fanno il tifo per gli usi tradizionali o piuttosto per il foraging, e alle discussioni sul mangiare selvatico vengono preferiti consigli, indicazioni e ricette. Le pagine sono ricche di informazioni ma anche di opportuni inviti alla prudenza nel maneggiare e mangiare alimenti che magari si conoscono poco.

La Norvegia è una meta molto speciale e il segreto del suo fascino è semplice: è uno dei paesi più belli del mondo. 55 cartine facili da consultare. 102 giorni di ricerca. 23 fiordi tra i più spettacolari. Centinaia di suggerimenti per risparmiare

Un libro unico al mondo, illustrato da splendide foto a colori, molto completo e gradevole da leggere grazie alla competenza e allo stile di Andrew Schloss, chef esperto e già autore di 15 libri di cucina. Oltre 150 ricette di liquori e distillati aromatici a base di frutta fresca, frutta secca e semi, erbe e spezie, tè e caffè, fiori, cioccolato, crema, miele e toffee, incluse le fedeli riproduzioni di 21 liquori famosi tra i quali Bayleis e Cointreau. Il libro propone inoltre una selezione di 80 cocktail creativi realizzati con i liquori fatti in casa, per avere sempre qualcosa di nuovo e di diverso da gustare e offrire agli amici.

Sapevi che il primo amaro digestivo salvò il Giubileo e la colica di Papa Bonifacio VIII? E conosci l'antica ricetta afrodisiaca dell'Acqua di perfetto amore? Vorresti offrire a tua suocera il Liquore della Vecchia senza offenderla? Questo allora è il libro che fa per te! Qui troverai tante ricette classiche e alcune davvero originali, e per ciascuna ti racconteremo storia, curiosità e aneddoti. Prepara il classico limoncello o stupisci i tuoi ospiti con un inaspettato liquore alla cipolla. Scopri come preparare una esplosiva grappa al peperoncino, e non perderti la ricetta dell'Amaro al carciofo o del Rosolio del Monsignore. Non ci resta che dedicare questo libro alla tua salute!

[Copyright: 76f991557bfe6ad63bd675ce5d31211b](https://www.amazon.com/dp/B07F991557)