

## Ricette Dolci Uva Bianca

*Se vi state godendo una rilassante serata colma di sapori piccati e agrumati oppure sorseggiando un rinfrescante bicchiere di limonata classica in un pomeriggio torrido, questo ebook contiene 42 strepitose ricette per limonate che spegneranno la vostra sete. Sfrutta il potere depurativo del succo di limone tutto al naturale con ricette creative adatte a tutta la famiglia. Sono perfette per intrattenere gli ospiti con un tocco di unicità mantenendo il gusto tipico delle limonate alla vecchia maniera. Scoprite gli effetti benefici e gli antiossidanti curativi che si trovano in limonate fresche e nelle bevande calde tutte da gustare durante ogni stagione dell'anno. Non solo possono estinguere la vostra sete, possono anche aiutarvi a curare un mal di gola e velocizzare un supporto immunitario contro influenza e raffreddore. Godetevi di miscele ricche: dai rimedi aromatici e a base di erbe fino alle limonate a base di frutta.*

*Assaporerete di certo il gusto fresco e dissetante del limone al naturale grazie a ognuna delle ricette che scoprirete passo passo. Scaricate ora il vostro ebook per scoprire i vostri nuovi drink preferiti. Perché un "altro" libro di cucina?. La risposta è nei numeri del mio blog "Arte e Cucina da Clo" dal quale ho estratto le ricette di questo libro: due anni e mezzo di lavoro, 250 post pubblicati, 1500 commenti, 120.000 contatti, 311 lettori fissi ai quali vorrei dare una risposta. Per seguire le ricette di questo libro non c'è bisogno di essere uno chef, di avere un'attrezzatura di cucina da grande ristorante, di trovare ingredienti complicati. Ma solo di un po' di buona volontà e del bisogno di offrire ai propri invitati ed alla propria famiglia delle preparazioni d'effetto e di gusto. La scelta di pubblicare una raccolta di ricette di dolci tra le tante tipologie contenute nel blog è stata semplice: ho seguito il mio gusto di appassionata di dolci, di torte, di muffin e creme. La suddivisione in più sezioni è dovuta alla necessità di fornire un quadro più completo possibile partendo dalle preparazioni di base fino ad arrivare a quelle più complicate e d'effetto.*

*Confetture, conserve e liquori casalinghi Sono sempre di più - anche tra chi ha scoperto da poco l'hobby della cucina - le persone che si dedicano alla preparazione di marmellate, confetture e conserve. E questo perché, nonostante l'ampia disponibilità di prodotti in commercio, le realizzazioni casalinghe restano insuperabili. In questo volume, accanto alle proposte più comuni - tra le quali, immancabile, la conserva di pomodoro - troverete prelibatezze particolarissime, come la frutta secca al rum, le confetture di fichi e pomodori, di rose o di melagrana, le marmellate di cocomero, di mele al cacao, di*

loti, e di pomodori rossi e verdi. Un'ampia sezione è dedicata alle ricette per preparare raffinati liquori, dal classico limoncello al Ratafià, dal nocino ai rosoli, e per realizzare sciroppi e ghiotte gelatine di frutta. Paola Balducchimodenese, è appassionata di cucina, ricercatrice di ricette inedite antiche e moderne e autrice di vari libri sull'argomento. Con la Newton Compton ha pubblicato Cucinare con la nutella®, La cucina di mare dell'Emilia Romagna, La cucina di mare delle Marche e Ricette per casalinghi disperati oltre a svariati volumetti de «La Compagnia del Buongustaio».

La cucina della strega Eulusina. Antiche e magiche ricette di marmellate e liquori

La donna italiana rivista mensile di lettere, scienze, arti e movimento sociale femminile

Le cucine di Romagna

Le ricette dolci dell'ex pasticciere

Leonardo da Vinci e la cucina rinascimentale. Scenografia, invenzioni, ricette

**Seguire uno stile di vita sano è fondamentale per il proprio benessere, anche se spesso dieta e allenamento vengono trascurati per svariati motivi. Succede che mettersi a preparare dei piatti sani e misurati diventa monotono e noioso, così ci si lascia un po' andare. Oltre ad una buona dose di motivazione, credo che occorra mettere in cucina anche la giusta creatività per preparare qualcosa che sia sano e al tempo stesso semplice e gustoso, e che lasci un tocco di originalità nel piatto. Così ho raccolto 150 ricette alla portata di tutti, come fonte di ispirazione per creare piatti diversi ogni giorno. Ogni ricetta riporta indicativamente i valori nutrizionali in termini di calorie e macro nutrienti, in modo che ognuno possa semplicemente prendere spunto ed adeguare le quantità riportate al proprio piano nutrizionale, che è totalmente personale.**

**C'è chi pensa all'antipasto, chi invece ad una vera e propria cena. Questo viene in mente quando si accenna ai crostini e alle bruschette, piatti da non dimenticare, radicati saldamente nella già vasta tradizione culinaria italiana. In questo volume, tantissime sfiziose ricette per cene improvvisate o spuntini veloci, antipasti a regola d'arte o accompagnamenti ad aperitivi. Un ricettario sempre realizzato con l'idea fissa di mangiare bene per vivere sani.**

**Sei stanco di diete e programmi di esercizi che ti fanno ottenere risultati più lentamente di un gruppo di tartarughe che attraversano un incrocio trafficato? Ti piacerebbe imparare come dare il via alla tua perdita di peso in modo da liberarti di grandi quantità di peso nei primi giorni e continuare a perdere chili ben oltre il periodo iniziale? ALL'INTERNO UNO SPECIALE BONUS PER TUTTI I LETTORI! Quando sei pronto a perdere centimetri e a veder scendere il peso sulla bilancia, perché prendere la strada più lenta e costante quando puoi**

***ottenere dei risultati in un batter d'occhio? Quando decidi di iniziare un programma di dimagrimento, è importante che tu ti prenda il tempo di porti degli obiettivi. Rimanere semplicemente seduti e dire di voler perdere del peso non sarà di grande aiuto e sarà facile distrarsi. Al contrario, devi fissare degli obiettivi molto più precisi per riuscire a rimanere sulla strada verso il successo. La tua mente è programmata in termini di fallimento e successo, non in termini di quanto difficile sia da raggiungere l'obiettivo finale. Questo è il motivo per cui è una buona idea suddividere un grande obiettivo in tanti piccoli obiettivi, così da rimanere motivati sul lungo periodo. Che cosa stai aspettando? Scarica SUBITO la tua copia. Ci vediamo quando avrai di fronte la prima pagina, così potremo iniziare!***

***Conserve fatte in casa***

***L'Italia dei dolci***

***F-Eat***

***La cucina di casa del Gambero Rosso. Le 1000 ricette***

***Strepitose Ricette per delle Limonate che vi Faranno Venire l'Acquolina in Bocca!***

Le vicende e le passioni di Isabella de' Medici Orsini, duchessa di Bracciano nella seconda metà del XVI secolo, sono il filo rosso che attraversa il testo tenendo uniti due temi fondamentali. Il primo vuole raccontare questa donna che, tra vicissitudini famigliari e intrighi di corte, seppe coltivare le passioni per la bellezza, le arti e l'alchimia. L'altro tema dà ampio spazio alla gastronomia, alla cosmesi e ai rimedi terapeutici, utilizzati a corte, e ne completa l'approccio multisensoriale. Si apre con una selezione di ricette rinascimentali, già messe a punto dall'autrice nel corso di numerosi eventi in tema, per portare l'attenzione alla tavola nel ducato degli Orsini. Seguendo lo schema dei manoscritti degli speciali, ripropone, a volte anche in lingua originale, ricette di balsami, vini medicinali, belletti, afrodisiaci e preparazioni di pasticceria. Sfrutta l'approccio olfattivo e gustativo per condurre il lettore nell'atmosfera del tempo e prende, così, forma una sorta di ricettario che, arricchito da curiosità e semplici istruzioni, consente di realizzare in casa i preparati. Un viaggio tra emozioni, profumi e sapori che trascende la dimensione del tempo.

Le cento migliori ricette di dolci al cucchiaio Newton Compton Editori

Limoncello, Zabaione, Liquore all'uovo, Crema di cacao e vaniglia, Liquore di mirtillo, Liquore di rabarbaro, Nocino di san Giovanni, Amaro alle erbe, Cedrina, Cassis bianco, Liquore alla liquirizia, Liquore di verbena, Liquore di anice, Liquore di albicocca, Liquore al mandarino, Liquore di cedro, Amaretto, Grappa al timo, Liquore millefiori, Grappa all'anice, Grappa all'assenzio, Grappa alla pera Williams, Grappa al ginepro, Kumquat al cognac, Ciliegie sotto spirito... e tante altre ricette succulente in un eBook di 47 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Biscotti. Per la festa, a colazione o all'ora del the - Ricette di Casa

260 idee semplici e originali per coccolarsi

la storia in cucina

Liquorini e grappette - Ricette di Casa

150 ricette di creatività, semplicità e gusto

La Sardegna che l'autrice descrive non è quella patinata delle spiagge alla moda ma il mondo rurale degli anni Sessanta. Di quel mondo e di una bambina si parla nei venti racconti che compongono questo libro. La vita in uno stazzo fra le colline, le cose di tutti i giorni (ma non per questo banali o noiose), il grande amore per gli animali e la natura, le persone sagge e generose che l'hanno cresciuta: ogni racconto è un atto d'amore per un'isola molto amata e mai dimenticata, un viaggio nella Sardegna più vera e affascinante. Affreschi di paesaggi ventosi, rocce misteriose, tradizioni e cibi, personaggi mai dimenticati: ogni aspetto di quella vita è un ricordo dolce e indelebile. E alla fine del libro ci chiederemo perché è quella bimbetta, cresciuta per "conto terzi" da una famiglia gallurese, con nessun giocattolo e pochi amici, parla della sua infanzia come di un periodo pieno di felicità. Ma basterà la sintesi di un passaggio del racconto "Pomeriggi d'estate" per capire il perché di quella gioia di vivere: "Quei pomeriggi erano uno spazio completamente mio, un'oasi di libertà che mi consentiva di decidere in totale autonomia del mio tempo e dei miei pensieri". E in quella libertà la bambina sognava creando mondi immaginari. "Solo a una certa età, quando curiosità e smanie di carriera si sono attenuate, riusciamo a comprendere che il posto migliore in cui vogliamo e possiamo vivere è quello che ci fa sentire tranquilli, a casa. Un luogo dove la nostra inquietudine si placa e che ci trasmette benessere e serenità. La Sardegna per me è tutto questo. [...] E forse è proprio vero che non siamo noi a scegliere i luoghi ma sono i luoghi che scelgono noi".

Bavaresi, budini, creme, mousse, soufflé, torte classiche e al cioccolato, crostate e dessert con la frutta. Vengono qui raccolte le mille ricette di dolci più gustose della gastronomia italiana e internazionale. Dai classici ciambelloni nostrani alle torte tipiche delle diverse tradizioni locali, torte semplici, alla frutta, torte di stagione e torte-gelato, dai dolci al cucchiaio ai più raffinati dessert della haute cuisine: insomma, ce n'è per tutti i gusti. Le ricette, tutte di facile consultazione, sono complete di dosi, ingredienti, tempi di preparazione, tempi di cottura e inediti abbinamenti, frutto della pluriennale esperienza dell'autrice, che garantiranno senz'altro ottimi risultati. Inoltre, poiché anche l'occhio vuole la sua parte, le ricette sono arricchite da preziosi suggerimenti per rendere i vostri dolci ancora più appetitosi, e non solo per il palato. Olga Tarentini Troiani americana di origine cecoslovacca, si è occupata per molti anni di pranzi diplomatici. Grande appassionata di cucina, con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 365 modi per preparare dolci e torte con ricette facili e golose, scritto insieme al marito Luigi.

Le ricette dolci dell'ex pasticciere è un regalo che l'ex pasticciere vuole fare a tutti i golosi italiani. Tantissime ricette di torte, biscotti e specialità dal mondo della pasticceria italiana. Se ti piacciono i dolci e hai un ipod o iphone questo è il libro che fa per te. In più, l'ex pasticciere sarà sempre a tua disposizione per supportarti nella preparazione di tutte le ricette: expasticcere@gmail.com Buon appetito!!!!

Ricette perdute della tradizione contadina

I dolci delle feste

La cucina piacentina

Vegetaliana, note di cucina italiana vegetale

I dolci naturali

***Una raccolta delle 260 migliori ricette vegane invernali di Vegolosi.it: antipasti saporiti, primi piatti, zuppe e vellutate, nonché secondi piatti assolutamente gustosi e dolci senza uova e burro perfetti per riscaldarsi e coccolarsi nei mesi freddi dell'anno. Non mancano tante idee per le feste e il menu vegan di Natale con 30 ricette da portare in tavola! Tutte testate, fotografate e assaggiate personalmente dalla redazione del magazine di cucina vegana più autorevole e visitato d'Italia, le ricette contenute in questo ebook di più di 500 pagine sono semplici e pensate soprattutto per chi è curioso di scoprire la cucina 100% veg con ingredienti facilmente reperibili anche al supermercato: non importa che siate "carnivori", vegetariani o vegani, siete i benvenuti! La cucina piacentina è cucina ricca e antica. Sono secoli che a Piacenza si mangiano cose buone, come quel "tortello del Petrarca" offerto al grande poeta nel 1351. Il cardinale Alberoni, alla corte di Spagna, se ne faceva un vanto, e spesso omaggiava i nobili con i prodotti della sua terra di origine. La corte di Maria Luigia porta una ventata di freschezza e i suoi pasticceri fanno conoscere ai piacentini le loro specialità come i chifàr, ancor oggi nella colazione di tanti cittadini. C'è la bomba di riso, dove il giovane piccione della colombaia finiva la sua carriera, i pesci del Po che da "Cattivelli" finiscono in frittiture croccanti, quegli gnocchetti tirati a mano detti pùarèi che, accompagnati ai fagioli, si trasformano in una zuppa energetica, le mezze maniche di frate ripiene che ti conciliano con i tuoi peccati, almeno a tavola. Ci sono i piatti di tante feste che, iniziate con "burtlèina" e salumi, continuano con i tortelli con la coda, la polenta e lo stracotto, finivano in gloria con la torta di fichi di Albarola. Il tutto inaffiato con i generosi vini delle valli piacentine.***

***Le radici della Sicilia attraverso l'arte di combinare i suoi sapori. Con questo volume Maria Antonietta Ficano si propone di far conoscere la ricchissima cultura gastronomica siciliana per scoprire i segreti gastronomici della bellissima Sicilia. Una cucina, quella siciliana, in cui si adoperano molte spezie e odori. Cosa molto utile, perché così facendo si diminuisce la quantità di sale e di condimenti. Specializzata nella preparazione di piatti***

***particolari e inediti, liquori, marmellate con i fiori, l'autrice di questo volume vi insegnerà ogni trucco e segreto, affinché possiate stupire i vostri commensali con la buona tradizione culinaria siciliana.***

***500 ricette di marmellate***

***Epulario e segreti vari***

***La cucina vegetariana e vegana***

***FruttariAMO - Energia allo stato crudo***

***Storia e ricette***

L'autrice rivolge la sua attenzione a due libri della 'Naturalis Historia' dello scrittore latino Plinio il Vecchio e al volume XXIII (Medicina da vite...), per scoprirvi notizie e suggerimenti sulle tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione nel mondo antico, prestando, al tempo stesso, una speciale attenzione agli usi terapeutici di tutte le parti della pianta ed al suo rinomato "succo". Raffinati protagonisti nei salotti, o sostanziose delizie a concludere i pranzi impegnativi, i dolci della tradizione italiana sono spesso proprie opere d'arte. Per riuscire a prepararli non servono solo estro e fantasia, ma anche ingredienti esatti, fedeltà alla ricetta e pazienza. In questo volume troverete cento ricette per preparare le varietà più gustose nel modo più semplice e veloce. Luigi e Tarentini Troianisi interessavano di cucina anche prima di incontrarsi, ma dopo essersi conosciuti hanno sviluppato sempre più passione. Luigi, Cerimoniere della Presidenza del Consiglio, è stato secondo Capital «l'ingegnere culinario a cui si deve la rinascita gastronomica di Palazzo Chigi». Olga, americana di origine cecoslovacca, si occupava di pranzi diplomatici.

Il volume descrive nel dettaglio gli ingredienti, i frutti e gli ortaggi di uso più comune, le varietà di zucchero e le tecniche di preparazione, spiega anche come conservare il prodotto finito e fornisce suggerimenti e consigli utili. Tutto ciò, insieme alle 60 ricette che troverete al suo interno, fa di questo libro un punto di riferimento fondamentale per chi desidera imparare a realizzare conserve.

Cento cibi in conserva

Vita in campagna

L'Italia delle conserve

La cucina dell'ayurveda. Nutrire il corpo e l'anima. Oltre 200 ricette nutrienti, sane e facili da preparare

Quattrocento pagine ricche di storia, cultura, ricette (sono oltre 200) con approfondimenti sulla grande tradizione dei brodetti di mare delle Marinerie romagnole, le minestre tradizionali e povere, i miti e le passioncille gastronomiche dei vecchi romagnoli, le specialità romagnole dei primi decenni del '900, i piatti della memoria di Tonino Guerra, le ricordanze di cibo di Tino Babini, i vini di Romagna tra innovazione, nuove regole, grande tradizione, e consolidato Rinascimento.

Chi volesse, una volta tanto, "mangiare reggiano", con questo libro in mano può rapidamente avere tutti gli elementi per confezionare "valigini", "cazzagai", "arbada" o "chiezzi", "tortelli di mele" o "tortelli con le ortiche", "anguilla con la verza" o "pesce gatto in umido"; ciò

si deve al fatto che Maria Alessandra Galluzzi è una cuoca eccellente e ha personalmente “testato” le ricette. C’è poi la dimensione del ricordo e della nostalgia, che Narsete Iori e Maria Alessandra hanno recuperato raccogliendo le ricette antiche dalla voce viva di chi è nato prima del ’900: e c’è del fiabesco in un piatto “di cui si è perso quasi anche il ricordo, pochi infatti lo hanno mangiato o visto preparare”. Insomma questo manuale è un libro da interrogare con attenzione e nel quale ci sono molte risposte. Un manuale per sapere e per fare. E anche, un poco, per sognare. Presentazione di Marco Guarnaschelli Gotti Prefazione di Luigi Veronelli Riferimenti all’attività di Leonardo come organizzatore della Festa del Paradiso; accenni all’apocrifo Codice Romanoff; breve descrizione dei codici di Leonardo in relazione ad argomenti di ambito conviviale e culinario.

Tutte le alternative naturali

Ricette a buffet

Ricette per l’inverno 100% vegetali

La cucina reggiana

Alla corte di Isabella de’ Medici Orsini. Racconti e ricette.

**Ci sono diversi motivi per rinunciare o ridurre di molto il consumo di sale e di zucchero bianco, usati in quantità eccessive nella nostra cucina e ormai presenti nella quasi totalità degli alimenti industriali. Non solo chi soffre di ipertensione, di disturbi cardiocircolatori o di diabete, ma chiunque abbia a cuore la propria salute dovrebbe prestare maggiore attenzione a questo aspetto della dieta. Il libro esamina questi temi con un approccio medico, prendendo in considerazione le caratteristiche degli alimenti principali e proponendo le alternative più efficaci. E poiché rinunciare al sale non significa rinunciare al sapore, e rinunciare allo zucchero non significa rinunciare ai dolci, viene presentato anche un ricco ricettario che mette in pratica le indicazioni generali e offre a tutti la possibilità di godere di una cucina più salutare.**

**FruttariAMO - Energia allo stato crudo Come ritrovare giovinezza, armonia e salute con lo stile di vita crudista. Provate ad immaginare di vivere in un costante stato di benessere fisico ed equilibrio psicologico, di svegliarvi al mattino pieni di energia e di vedere riflessa nello specchio un’immagine che vi soddisfa pienamente. Il crudismo che non è una dieta ma uno stile di vita grazie al quale potrete invertire il corso del tempo e vivere una vita ricca e appagante. Ricette e consigli pratici per chi vuole imparare a volere bene al proprio corpo e a nutrirlo con amore.**

**Biscotti della prima colazione e petit-four, Pevarini, Krumiri di Casale Monferrato, Baci di**

**dama di Tortona, Cantuccini di Prato, Palline di Mozart nostrane, Frollini, Ricciarelli di Siena, Torroncini, Meringhe, Babà al rum, Brutti ma buoni, Taralli dolci di Puglia, Boeri, Croccante di mandorle, Cannoli siciliani, Wafer artigianali, Salame di cioccolato, Chiacchiere, Frittelle di mele, Anicini della Sardegna, Tartufi dolci al cioccolato... e tante altre ricette succulente in un eBook di 47 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.**

**trattati di cucina toscana nella Firenze seicentesca**

**La mia infanzia in Sardegna**

**La cucina con la frutta**

**Giornale letterario di Napoli per servire di continuazione all'Analisi ragionata de' libri nuovi  
DEL VENTO e altre storie**

**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.**

**La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio**

**Perdere peso: libro di ricette dietetiche (per chi ama le diete per dimagrire)**

**Le cento migliori ricette di dolci al cucchiaio**

**1000 ricette di dolci e torte**

**Le ricette del blog**