



Firenze Milano Andata e Ritorno

da 2 ore su consumazioneobbligatoria.blogspot.com

La cucina dei soggettini, parafrasando i Macchiaioli, di Vito Mollica contro il tecnicismo progressista di Andrea Berton. Il gusto delle orecchiette cime di rapa e borzillo, un insaccato di cinghiale tipo nduja, sapore lucano profondo già sperimentato durante tutto questo inverno dall'executive del Four Seasons di Firenze, contro la raffinatezza radical chic ma per la borghesia, dell'ombrina con crema ai pistacchi di Berton. Due dei piatti più emozionanti della serata, ieri al Palagio del @fouseasonflorence

Due stili diversi accomunati dalla solidità tecnica e dalla facilità di dest [...leggi]



tags : **nduja rapa burro gelato cioccolato piemontese orecchiette**

Condividi: Mi piace SHARE

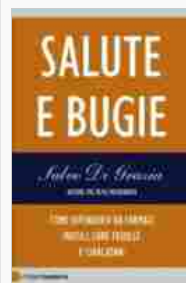
Articoli correlati:



Chocup con fragole e gelatina al limoncello

Ho da poco scoperto i Chocup® ossia i bicchieri che si mangiano! Bicchieri golosi visto che si tratta di croccante cialda wafer ricoperta internamente da cioccolato fondente. Il loro [...]

tags : **dolci ricette fragole cioccolato limoncello**
dal 12 May 2014 su: www.ideericette.it



La bufala della dieta alcalina

Era da tempo che volevo scrivere qualche cosa sulla cosiddetta "dieta alcalina", e di come sia completamente priva di supporto scientifico. Come tante altre diete altrettanto prive di [...]

BLOG

consumazione obbligatoria consumazioneobbligatoria.blogspot...

appunti di notizie dal taccuino di un cronista gastronomico



La fine della chirurgia plastica



Ho provato decine di trucchi contro le rughe, ma niente.... Solo questo è efficace.

BLOG TAGS

- aglio amaro bagnomaria bianco birra
- brodo **burro** casseruola
- cioccolato** classico cottura
- dessert di dolci **farina** formaggio
- forno** frutta fuoco gelato
- ingredienti** italiana **latt**
- lievito mele mescolando mescolare
- mescolate naturale noce padella pane
- panna pentola **ricetta** **ricette**
- ricotta riso risotto ristorante salsa
- sciogliere succo tagliare temperatura
- terrina torta verdure vini
- zucchero**