

Consigli e recensioni di libri

Autrice: Astrid Casatta

Data: 13.08.2021

Titolo: Cucina a base di funghi - 100 ricette per raccoglitori e intenditori

Dal bosco alla cucina: in questo libro si trova tutto ciò di cui gli amanti dei funghi hanno bisogno per piatti deliziosi e raffinati a base di funghi.

Il libro "Cucina a base di funghi - 100 ricette per raccoglitori e intenditori" dà una panoramica dei diversi tipi di funghi e mostra anche le caratteristiche, l'utilizzo e i metodi di preparazione delle singole parti - come il cappello, il gambo o le lamelle. Oltre ai funghi classici, come finferli, porcini e simili, non bisogna lasciarsi sfuggire specie più rare. Cosa fai con i tesori della foresta che hai raccolto, come il fungo dell'inchiostro, la Ditola increspata o la Lepista nuda?

Dal divertimento nella raccolta al piacere culinario, il libro non solo fornisce importanti consigli su come raccogliere e conservare correttamente i funghi, ma dà anche suggerimenti per una varietà di gusti e include un calendario della stagione dei funghi.

Questo libro di cucina vi invita a fare incursioni nella natura, ma contiene anche numerose ricette per i funghi commestibili che si possono trovare comodamente nei negozi o sul mercato. Che la stagione dei funghi abbia inizio!

Il libro " Pilzküche - 100 Rezepte für Sammler und Genießer " è stato pubblicato dal Tre Torri Verlag ed è disponibile nei negozi a 19,90€.