

La cucina delle feste di primavera

autor Amministratore
lunedì, 29 de giugno de 2020

Non ci sono traduzioni - There are no translations - Nein Übersetzungen - No traducciones - Aucun traductions Un po' in ritardo nella recensione causa pandemia malefica che si è abbattuta sul mondo intero, ma giusto in tempo per riprendere le sane abitudini e tirarci su un po' il morale!

Don Marcello Stanzione e la dottoressa Bianca Bianchini, complice la primavera che offre frutta e verdura di ogni colore, raccolgono in questo nuovo libro 80 ricette all'insegna della cucina sana ed equilibrata. ...

Oltre ai piatti proposti, con relativo vino da abbinare, troviamo riferimenti biblici, curiosità storiche e storie della tradizione.

Un libro di facile consultazione per chi è poco abile ai fornelli ma nello stesso tempo con ricette pensate anche per i palati più esigenti e magari per sperimentare nuovi sapori, un altro giro del mondo goloso!

Porri con Riso

per sei persone o 800 gr di porri o 10 ml di olio extra vergine di olive o 250 gr di cipolle o 2 pomodoro maturi o 100 gr di riso a chicco lungo o 20 ml di acqua o il succo di un limone o 1 presa di sale o 5 grani di pepe nero

Lavate i porri e tagliateli a rondelle. Riscaldate l'olio e fatevi rosolare le cipolle tagliate a fettine sottili.

Aggiungete i porri e poi il riso, i pomodori tagliati a dadini, il pepe e l'acqua.

Portate ad ebollizione, quindi abbassate la fiamma e fate cuocere con coperchio per circa 30 minuti. Salate.

Aggiungete il succo di limone e lasciate sulla fiamma ancora qualche minuto. Si può mangiare sia caldo che freddo.