Buchinformation

Doriana Frascarelli, Salvatore Denaro
Die neue italienische Landküche
Klassische und vegetarische Rezepte für jede Jahreszeit
184 Seiten
Format 21,5 x 28 cm
ca. 150 Fotografien
durchgehend vierfarbig
Hardcover
h.f.ullmann publishing, Potsdam 2017
EUR 19,99

Viva l'Italia
Authentische Rezepte für echte Genießer

Die **italienische Landküche** ist von Traditionen geprägt, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Auf diese Weise entstehen köstliche Familienrezepte, die mit großer Sorgfalt bewahrt werden und zu den jeweiligen Anlässen mit Freude gekocht und mit Freunden genossen werden. Die italienische Landküche ist eine **Jahreszeitenküche**, die gerne nur mit den Zutaten kocht, die gerade frisch zur Verfügung stehen.
Die neue italienische Landküche präsentiert über 100 traditionelle Gerichte – modern interpretiert: köstliche italienische Antipasti wie Crostini mit Tomaten, Mozzarella oder Hühnerleberpastete sowie raffinierte Hauptspeisen mit und ohne Fleisch wie das traditionelle sizilianische Gericht Pasta alla Norma oder gefüllte Zucchini und Paprika mit Hackfleischfüllung. Die Autoren **Doriana Frascarelli** und **Salvatore Denaro** zeigen, worauf es bei der Herstellung von Spaghetti, Tagliatelle, Orecchiette & Co. ankommt und vermitteln die große Freude an diesem traditionellen Handwerk. Wer diese Pasta probiert hat, für den gehören gekaufte Nudeln aus dem Supermarkt garantiert der Vergangenheit an.
Die Rezepte aus dem Buch ***Die neue italienische Landküche*** stellen **saisonale Gerichte aus den einzelnen Regionen Italiens** vor. Ein himmlischer Einblick in das authentische Landleben Italiens!

© privat

Doriana Frascarelli ist Kopf und Seele des Restaurants »Il Cerreto« (Der Eichenhain) im gleichnamigen, von ihrer Familie geführten agriturismo (Ferienbauernhof) in Bettona, bei Assisi. Das Leben auf dem Land hat ihr Bewusstsein für eine gesunde und an den Jahreszeiten orientierte Ernährung geprägt.

© privat

Salvatore Denaro, ein bekannter italienischer TV-Koch, eröffnete bereits in den 1980er Jahren sein erstes Lokal Il Bacco felice« *(Der glückliche Bacchus*), eine Mischung aus klassischer Trattoria und Weinbar. Er lebt in Bevagna, zwischen Assisi und Montefalco, wo er im eigenen orto (Gemüsegarten) neben den verschiedensten Gemüsen vor allem alte Rosen- und Tomatensorten anbaut und liebevoll pflegt.

Pressekontakt:

h.f.ullmann publishing GmbH
Birkenstr. 10
D - 14469 Potsdam
Tel. : +49 (0) 331 23 624-111
Mail: presse@ullmannmedien.com
Internet : www.ullmannmedien.com