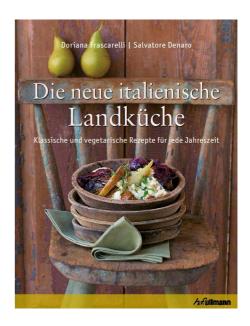
# **Buchinformation**

1. Lullmann

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



### Viva l'Italia

EUR 19,99

## 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!



**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 II 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.

© privat

### 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