



Tante ricette facili e veloci per allietare i tuoi ospiti a tavola!

Macarons

Polpette E Ripieni Con Il Bimby

copri la dieta ayurveda e le sue proprietà nutritive e terapeutiche. I segreti dei rimedi naturali per l' autoguarigione e il dimagrimento con un' alimentazione sana ed equilibrata.

365 giornate indimenticabili da vivere a Roma

*Prepara dei piatti golosissimi con questo nuovo libro super colorato pieno di squisite ricette facili e veloci da realizzare con il tuo Bimby per stupire e coccolare i tuoi ospiti a casa oppure dove vuoi tu. In questo libro troverai moltissime ricette uniche ed originali con foto-presentazione e descrizioni passo-passo, come il polpettone agli asparagi, gli hamburger di spinaci, le polpette con riso e cavolo, La fiamminga con rotolo di tacchino ripieno, le polpette alle olive, le polpettine con salsa ai mirtilli, le crocchette di riso farcite, gli hamburger di fagioli, le polpette di riso al forno. Potrai eseguire in pochissimo tempo e facilmente moltissimi piatti tipici della tradizione regionale italiana come le olive ascolane, gli arancini di riso, le polpette di melanzane, la polpette di patate, gli stick di polenta fritta. Non mancano inoltre grandi classici come le polpette con piselli, le polpette al sugo, i pomodori ripieni, le zucchine ripiene, le patate ripiene, gli involtini di prosciutto, le polpette di pesce, le melanzane ripiene. Forte della sua esperienza all'estero, l'Autrice propone inoltre una serie di ricette della tradizione internazionale come l'uovo in polpetta, il polpettone, il tacchino ripieno le crocchette di formaggio cinesi. Non mancano infine una serie di ricette sfiziose adatte per qualunque occasione come le mozzarelline fritte, le olive ascolane, le crocchette di patate e moltissime altre ancora. Tutto questo in un elegante volume di 80 pagine a colori, bellissimo da conservare in cucina oppure in soggiorno. Tutte le ricette sono testate e adatte ai più diffusi modelli di robot da cucina.Bimby è un marchio registrato da Vorwerk International AG che ne detiene i diritti esclusivi. Questa pubblicazione non è autorizzata da Vorwerk International AG e non è ad essa in alcun modo collegata.*

*Dal sito cult di cucina Buonissimo.org nasce Indovina chi viene a cena, una collana interamente dedicata alla cucina e agli inviti a casa. Avete ospiti per cena, per pranzo, per un aperitivo, per un brunch, o per una grigliata? Come apparecchiare a seconda dell’occasione, l’uso degli utensili da cucina, suggerimenti su come impiattare. Semplici ricette non convenzionali di facile o media difficoltà, tante idee e suggerimenti a tavola specifici per ogni situazione, per poter invitare qualcuno a pranzo o cena a casa (invece che al ristorante) e fare un figurone! In questo volume tutto quello che dovete sapere sul barbecue: cenni storici e descrizioni tecniche dei modelli. Consigli utili e ricette sfiziose per rendere la tua grigliata perfetta! Fabio Spelta, milanese, classe 1967, è il fondatore e direttore di Buonissimo, storica testata web nata nel 2000. La passione per il buon cibo, unita al desiderio di raccontare la gastronomia in modo diverso, hanno creato un portale food-oriented il cui scopo non è solo essere un raccoglitore di ricette, ma fornire informazione gastronomica, da cui la dicitura di “Magazine” che accompagna il sito a partire dal 2005. Ci sono tantissimi buoni motivi per diventare Vegetariani o Vegani: salute, amore per gli animali, ecologia, ecc. Questo libro è dedicato proprio a chi ha deciso di fare il grande passo: diventare vegetariano o vegano! Ma per fare una scelta consapevole e convinta bisogna prima documentarsi al meglio e questo libro è proprio quello che serve. Scritto con uno stile leggero, ironico e intelligente, fa riflettere e dà mille consigli pratici sui nuovi percorsi alimentari da intraprendere. Nulla di scontato o noioso, attraverso questa guida scoprirai tante cose curiose e utilissime. Ma, attenzione, non è solo un libro “teorico”, anzi: è un libro pieno di ricette golose e salutari, pronte per essere realizzate e gustate! E allora, cosa aspetti? Ti butti o non ti butti? Scopri subito... Perché è bene cambiare alimentazione Come trovare le giuste motivazioni per farlo Come non cambiare idea prima o durante Cosa mangia un vegetariano e cosa un vegano Come convivere a tavola con chi non lo è Come arricchire la propria alimentazione veg Come guadagnarci in salute Perché farai del bene al mondo Come cambiare il modo di fare la spesa senza traumi Come passare da zero a vegano Come passare da vegetariano a vegano Vegano o Vegetariano? Le migliori ricette vegetariane Le migliori ricette vegane e molto altro...*

Avvocato in cucina

*Итальянский без проблем для продолжающих. Una tazza d’italiano (+MP3)*

con un trattato d'ortografia dialettale di Gio. Casaccia

Veneto

*Dieta Chetogenica: Riattiva il Tuo Metabolismo!*

Puglia

♥Sei alla ricerca di un libro di cucina di antipasti veloci da realizzare e con risultati eccellenti? ♥Cerchi ricette veloci per quando sei di corsa oppure ricette uniche e ricercate per quando hai un pò più di tempo da dedicare alla cucina? ♥Ti piacerebbe stupire la tua famiglia ed i tuoi ospiti con piatti gustosi? Il libro di ricette Antipasti Facili e Gustosi ti insegnerà a cucinare oltre 120 ricette deliziose seguendo passo passo la descrizione della preparazione, riuscendo a portare ad un nuovo livello la vostra abilità culinaria e consentendovi di degustare gustosi piatti mai mangiati prima, dal sapore inconfondibile! Che tu sia un esperto o un principiante farai sicuramente tesoro di questa preziosa risorsa, entrerai finalmente a conoscenza del metodo ideale per la preparazione di piatti di alta qualità, esattamente come se fossi al ristorante! Stupirai la tua famiglia, i tuoi vicini e i tuoi amici ogni giorno! Grazie alle abilità della chef Marta Pascale conoscerai i procedimenti e gli ingredienti per preparare senza alcuna difficoltà oltre 120 antipasti con successo garantito:
★ 52 Antipasti Caldi
★ 51 Antipasti Freddi
★ 8 Frittate
★ 12 Torte Salate
★ Oltre 150 pagine a carattere ben leggibile
★ Copertina lucina colorata e formato pratico facilmente consultabile e leggibile a tutte le età
✓ Nel ricettario Antipasti veloci e gustosi, troverai i migliori antipasti dello chef Marta Pascale, a base di carne, pesce, verdure, descritti in modo accurato, semplice e nel minimo dettaglio.
✓ Con una spesa contenuta farai un regalo gradito a tua moglie, a tua mamma, a tua figlia, e a chiunque è appassionato di cucina, ma soprattutto è un bellissimo regalo per te, un regalo che ti aiuterà a realizzare dei piatti tradizionali e innovativi allo stesso tempo, semplici ma sfiziosi, veloci e gustosi
✓ Non perdere tempo e segui i consigli di questo manuale, ti renderai conto della facilità e dei risultati che puoi ottenere seguendo i procedimenti suggeriti dallo Chef Marta Pascale.
Acquista ora questo libro ad un prezzo speciale! Ecco alcune delle recensioni che ha ricevuto il libro:
♦ "Non ho mai trovato una guida così completa sugli antipasti italiani, inclusi antipasti caldi e freddi, frittate e torte salate. Un insieme di ricette varie, ma molto semplici da realizzare, che non guasta mai. Un libro perfetto per ogni chef, e per chi si diletta in cucina."
♦ "Ricette semplici e gustose da sfoggiare in qualsiasi occasione: dai pranzi in famiglia alle cene con gli amici. Lo consiglio"
♦ "Ricette squisite per preparare degli ottimi antipasti con facilità. E' molto comprensibile perché ti spiega passo passo come preparare la ricetta."
Scorri verso l'alto e fai clic sul pulsante "Acquista Ora" per iniziare già da oggi a preparare deliziosi ed unici antipasti!

☐☐ PERDERE CHILI in eccesso, potenziare la lucidità mentale, mantenere un mood positivo nel corso della giornata, rinforzare la muscolatura e bilanciare il MICROBIOTA intestinale. ☐☐ Sono i benefici della DIETA CHETOGENICA, il protocollo nutrizionale apprezzato dai VIPs americani e oggi raccontato in questo libro nella sua versione Made in Italy e MEDITERRANEA. ☐☐ La riduzione dei carboidrati è il pretesto ideale per rivoluzionare gli ingredienti da portare in tavola: verdure abbondanti, carne, pesce, alcuni latticini, una spolverata di spezie e di erbette aromatiche e... la rivisitazione dei grandi piatti della TRADIZIONE ITALIANA in ottica chetogenica. Mantenere il corpo in buona salute senza eccessive rinunce è possibile! L'obiettivo del manuale è duplice: fornire tutte le competenze teoriche di cui hai bisogno per seguire la dieta chetogenica in modo consapevole e racchiudere le 20 MIGLIORI RICETTE con 5 bonus. ☐☐ Tra le tante domande a cui trovare risposta: la dieta chetogenica è sostenibile a vita? Cos'è e perché è importante il DIGIUNO INTERMITTENTE? Quali sono i cibi concessi e quelli da evitare? Se non vedi l'ora di rivoluzionare la tua alimentazione in meglio, pianifica il tuo programma alimentare low-carb in 3 SEMPLICI FASI: reset, cambiamento e mantenimento. ☐☐ Nel dettaglio: ☐Scoprirai la GIORNATA-TIPO chetogenica dividendo il fabbisogno giornaliero in 5 pasti. ☐Avrai a disposizione il PIANO SETTIMANALE per scoprire mille ricette sfiziose e organizzare le giornate a tempo di record. ☐Apprenderai come liberarti degli zuccheri e dei carboidrati con la DIETA CHETOGENICA GRADUALE in 4 settimane. ☐Scoprirai come effettuare il CALCOLO dei macronutrienti e del tuo fabbisogno calorico aiutandoti con le migliori app per smartphone. ☐Troverai risposte alle domande più comuni: cosa sono i CHETONI? Qual è il loro ruolo? Quali sono i segnali di un corpo in chetosi? ☐Avrai a disposizione un RICETTARIO MEDITERRANEO per reinventare i piatti della tradizione in modo low-carb. Non rinunciare alla pizza e alla pasta! ☐Molto altro! ☐☐"Se hai intenzione di perdere peso, non aspettare che accada, fallo accadere, sii paziente e credici"☐☐. Ordina ORA la tua copia e preparati a indossare quel paio di jeans rimasto nell'armadio perché non ti andava! ☐☐

Realizza ricette gustose, sane e appetitose con tecnica della vasocottura! Ti piacerebbe realizzare piatti con la tecnica della vasocottura ma non sai da dove iniziare? Vuoi risparmiare tempo in cucina e creare ricette sfiziose e salutari? Vorresti imparare i giusti tempi di cottura degli alimenti? Se vuoi imparare a realizzare tante ricette deliziose, appetitose ed equilibrate, sfruttando il metodo innovativo della vasocottura, questo ricettario è quello che fa per te! Grazie a questo libro, capitolo dopo capitolo ti verranno insegnate tutte le tecniche per realizzare piatti attraverso la tecnica della vasocottura. Tante idee semplici ed originali che ti permetteranno di preparare piatti stuzzicanti e saporiti ma nello stesso tempo sani ed equilibrati. Un metodo di cottura degli alimenti semplice per divertirsi e risparmiare tempo in cucina. Tantissime ricette spiegate in ogni dettaglio e divise in categorie in modo da non poter permettere alcun errore. Il linguaggio semplice e chiaro rende tale ricettario adatto sia ai principianti che ai più esperti! Ecco che cosa otterrai da questo libro: Che cosa è la vasocottura I vari metodi di vasocottura Le regole da rispettare per un'ottima vasocottura Tempi di cottura in base ai cibi Ricette suddivise per categoria Pranzo Cena Antipasti Primi piatti Secondi piatti Dolci Ricette a base di carne e di pesce E molto di più! Realizzare ricette anche complesse, con la tecnica della vasocottura è più semplice di quello che può sembrare. Basta infatti un po' di teoria, un po' di impegno e qualche giorno di pratica per creare piatti deliziosi ed equilibrati pronti all'uso! Scorri verso l'alto e fai clic su "Acquista ora"!

Ricette Nella Cucina Ayurvedica

Ricette da gustare strato dopo strato e tante idee per salse, vellutate e paste al forno

Piatti in 15 minuti

Antipasti Di Mare, Snack E Dessert 2 in 1

Scopri le ricette per cucinare velocemente e in modo salutare con la cottura al vapore usando il microonde. Cucina in fretta e dimagrisci mangiando sano con la vaso cottura

Alice nel paese delle insalate