

# Syditaliens kök och skafferi



<b>Forfattare:</b>	Sanna Töringe og Hannu Sarenström
<b>Forlag:</b>	Bonnier Fakta
<b>Sprak:</b>	Svensk
<b>Antall sider:</b>	223
<b>ISBN/EAN:</b>	9789174243819
<b>Kategori:</b>	Mat og drikke
<b>Utgivelsesar:</b>	2014

[Syditaliens kök och skafferi.pdf](#)

[Syditaliens kök och skafferi.epub](#)

Resor, recept och italienska äventyr

Vildsparris, kronärtskockor, tomater, zucchini, citron, svamp, kastanjer, lamm, kanin, skaldjur och mycket mycket mer. I Syditaliens kök och skafferi följer vi Hannu Sarenström och Sanna Töringe på en äventyrlig, svindlande och sinnlig matresa genom Italiens sydligaste regioner.

Vi möter våren i Sicilien, sommaren i Apulien, hösten i Kalabrien och senhösten i Basilikata. Överallt får vi smaka på de rikedomar säsongen och naturen kan erbjuda.

Vi lagar spännande maträtter tillsammans med duktiga kockar på restauranger och små pensionat. Och vi lär oss att utanpane e pomodori, bröd och tomater, olio, aglio e peperoncino, olivolja, vitlök och chili, samtacchiuge, olive e capperi, sardeller, oliver och kapris, kommer vi inte långt.

Det är den här maten, medelhavskosten, så rik på grönsaker och olivolja men utan alltför mycket kött, som anses vara mycket hälsosam.

Syditaliens kök och skafferi innehåller drygt 140 recept, en del så enkla att det känns som trolleri med

grytorna. Andra kräver både tålamod och tid, *pazienza e tempo*, för att få till den himmelskt goda maten. Eller vad sägs om friterade zucchiniblommor från Apulien, auberginerullar med änglapasta från Kalabrien, lammstek fylld med pistagepesto från Sicilien och till slut ricotta med apelsin och mörk choklad från Basilikata tillsammans med ett litet glas hemgjord limoncello?

Syditaliens kök och skafferier är rikt illustrerad av författarna med fotografier på landskap, människor och mat.

Kjøp bøker av Sanna Töringe. Til forsiden av Tanum.no. Kundeservice; Logg inn; Min side