

## De Italiaanse Keuken PDF

**Claudia Roden**



*Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.*



**DOWNLOAD PDF**

Schrijver: Claudia Roden  
ISBN-10: 9789062916221  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 3384 KB

## OMSCHRIJVING

DE ITALIAANSE MEER DAN 300 AUTHENTIEKE RECEPTEN Door het land af te reizen en z plaatselijk door koks te laten voorlichten over de typische regionale specialiteiten, ingrediënten en bereidingswijzen, verzamelde Claudia Roden een groot aantal traditionele, Italiaanse recepten. Ruim 300 authentieke en ongecompliceerde recepten werden door haar voor deze uitgave geselecteerd, variërend van Prosciutto con fichi (Parma-ham met vijgen) en Fave stufate al cacio (tuinbonen met geitekaas) via Zuppa di zucca con le mandorle (pompoensoep met amandelen), Lasagne al forno (gebakken lasagne) en Trote alle panna acida (forel met zure room) tot Pesche ripiene (gevulde peren) en Tiramisu (roomkaas-rumpudding). Even afwisselend als het landschap, het klimaat, de vegetatie, de architectuur, het karakter van de bewoners en de dialecten is de keuken. Een logische gevolgtrekking is dan ook dat er geen typisch Italiaanse keuken bestaat, maar alleen de Siciliaanse, de Napolitaanse, Venetiaanse, Genuese of Florentijnse keuken. Maar juist dit maakt Italië zo boeiend en haar keuken even afwisselend als fascinerend. De authentieke, locale gerechten eet u niet uit Italiaanse restaurants - zelfs niet in Italië - u bereidt ze zelf! Smakelijk eten. Claudia Roden is een internationaal veelgeprezen culinair expert. Zij kreeg onder meer bekendheid door haar BBC-reeks 'Mediterranean Cookery'. Reeds tweemaal viel haar in Italië een prijs ten deel, t.w. de 'Parma Alimentare, Maria Luiga Duchess di Parma en de Accademia Italiana della Cucina, Orio Vergani' - een unicum voor een niet-Italiaanse.

## WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Informatie over de italiaanse keuken uit diverse regio's, over streekproducten en typische gerechten zoals pasta, gnocchi, pizza, polenta en risotto.

De Italiaanse keuken is favoriet bij menig foodie en wij snappen wel waarom: hier begrijpen ze de kunst van less is more, het belang van kwalitatief goede

"De" Italiaanse keuken bestaat niet, gezien de grote regionale verschillen, maar is een vermenigving van de verschillende regionale keukens die reeds ...

**DE ITALIAANSE KEUKEN**

[Lees verder...](#)