

Aper Conditur



Un volume sulla figura del cinghiale e del suo utilizzo in cucina, a partire dalla tradizione maremmana più schietta.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo:

Prezzo: 6,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

Il cinghiale di maremma raccontato dalla mitologia alla tavola. Come ottenere le ricette più gustose e autentiche.

Nei boschi più profondi di Maremma vaga quell'animale, mitico e sfuggente, sempre pronto alla corsa nel fitto della macchia, che è il cinghiale. Veloce, altero, coraggioso, per catturarlo ci vuole una squadra intera di cacciatori esperti, segugi dal fiuto sopraffino, il piombo migliore.

Ma quando ce lo servono cucinato nelle tavole toscane, l'aggressività si scioglie in un inconfondibile gusto che ogni volta sorprende per la sua piena robustezza, per gli aromi che le sue carni sono capaci di carpire alla natura.

Nei piatti tutto il carattere di Maremma.

E non dimenticate di annaffiarli con il Montereccio di Massa Marittima o con il Morellino di Scansano.

Approfondimenti

Pagina di [Aper Conditur](#) sul blog di ricette "Come lo sa fare lei" (con indice delle ricette).

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.