

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti (es. Google Analytics, interazione Social Network, ecc), per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta

Non Accetto

Accetto

[Per saperne di più...](#)



HOME I NOSTRI MONDI GLI EXTRA ABOUT US CONTATTI



PASTICCERIA



GELATO



CIOCOLATO



CUCINA



CAFFE'



PUNTO VENDITA



Parte TOP Collection, la nuova raccolta punti Debic. La qualità è servita, la fedeltà è premiata.



### RICETTE DAL MONDO CUCINA

CAPELANTE, SCORZANERA AFFUMICATA E MIDOLLO



La ricetta dello chef Anthony Genovesede Il Pagliaccio di Roma, \*\* Michelin e Relais & Chateaux Lo scorso gennaio l'Alta Badia è

LASAGNETTE APERTE DI CASTAGNE CON RAGÙ SPEZIATO E PRUGNE



### MENU CUCINA

News dal mondo Cucina

Ricette dal mondo Cucina



stata il punto d'incontro della gastronomia internazionale grazie alla prima edizione di CARE'S, evento ideato da Norbert Niederkofler. Gli chef in arrivo da tutto il mondo si sono dati appuntamento...

**Publicato in** Ricette dal mondo Cucina

Commenta per primo! | [Leggi tutto...](#)

## SEPIE "SPORCHE", ERBE AROMATICHE, FEGATO DELLE SEPIA E GRANITA DI RICCI DI MARE



Da abbinare al Trebbiano Castello di Semivicoli di Masciarelli Tenute Agricole. Per 4 persone 8 sepioline giovani 55 g di ricci di mare 50 g di fegati di sepie giovanicarbone di nero di seppia qb vinegrette sale ,pepe Erbe aromatiche: lamio rosso, centocchio, mentuccia romana, rabarbaro cinese, crescione ,...

**Publicato in** Ricette dal mondo Cucina

Commenta per primo! | [Leggi tutto...](#)

## SUN CANDY



Bartenders Academy firma l'aperitivo analcolico da mangiare a base di Kiwi Zespri® SunGold Ingredienti per 12 gelatine 200 mL di frullato Kiwi Zespri® SunGold 200 mL acqua 4 cucchiaini di zucchero semolato 2 cucchiaini da caffè di agar agar Procedimento In un pentolino versare 200

Per la pasta 200 g di farina 00 50 g di farina di castagne 50 g di farina di semola 3 uova olio di oliva sale Per il ripieno e per condire 120 g di salsiccia 120 g di polpa di maiale 50 g di castagne lessate 40 g di...

**Publicato in** Ricette dal mondo Cucina

Commenta per primo! | [Leggi tutto...](#)

## SPAGHETTONI AL CIPOLLOTTO CON TRIGLIA MARINATA AL LIMONE E CAVIALE

Abbinamento d'autore dello chef Nicola Portinari, due Stelle Michelin al Ristorante La Peca, per Cantina San Michele Appiano. Per 4 persone 280 g spaghetti Benedetto Cavaliere 300 g di cipollotto rosso pulito 500 mL di brodo vegetale 20 g succo di rapa rossa aceto di mele colatura di alici 100 g cipollotto bianco 100 mL olio...

**Publicato in** Ricette dal mondo Cucina

Commenta per primo! | [Leggi tutto...](#)

## GREEN ICE

Bartenders Academy firma l'aperitivo analcolico da mangiare a base di kiwi Zespri® Green Ingredienti per 8 ghiaccioli (stampo 0.7 dL) 6 kiwi Zespri® Green 50 g di zucchero 0.75 dL di acqua Succo di 2 limoni Procedimento Sbucciare i kiwi Zespri® Green, tagliarli a pezzetti e mettere tutto dentro...

**Publicato in** Ricette dal mondo Cucina

Commenta per primo! | [Leggi tutto...](#)



MAGAZINE SFOGLIABILI

SCARICA LA NOSTRA APP

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

VISITA IL NOSTRO E-SHOP