

**Massimo Longo**

Traducere de Ștefania Toma

De ce mi se lasă pișcoturile în tavă?



O, ce rețetă complicată!



Diferite de original.



Urâte, dar bune la gust!



Un tort pufoș mai multe zile nu este tortul perfect?



**Gătind din dragoste**

Fără gluten – fără mixuri pregătite în prealabil

Fără complicații

Toate trucurile de care aveți nevoie pentru a vă rezolva problemele din bucătărie

Zece rețete dificile, realizate rapid și ușor

Fotografiile arată produsele finale



Eclerele astea nu-mi ies de două ori la fel.



Nu cresc așa cum ar trebui.



Tagliatellele mele nu au gust.



Trebuie să renunț la tort.



Nu ies crocante și bune. De ce?



Arancini arată ca o minge de baschet!

# Massimo Longo E Maria Grazia Gullo

## Gătind Din Dragoste

### Аннотация

În această carte de bucate, veți găsi 10 rețete și două topping-uri, foarte ușor de gătit. M-am concentrat asupra rezultatului: aici veți găsi numai rețete de tip premium, deoarece am lăsat deoparte rețetele mediocre care sunt greu de realizat. Mai mult decât atât, veți primi sprijin în realizarea acestor rețete via Facebook messenger; doar trimiteți-mi întrebările sau îndoielile dumneavoastră la adresa pe care o găsiți la sfârșitul acestei cărți. Rețetele mele nu conțin mixuri pregătite în prealabil, deoarece multe dintre acestea nu conțin ingrediente naturale. Eu folosesc făină naturală și vă voi dezvălui toate secretele ca să puteți obține farfurii excelente, chiar și fără gluten. În această carte de bucate, veți găsi 10 rețete și două topping-uri, foarte ușor de gătit. M-am concentrat asupra rezultatului: aici veți găsi numai rețete de tip premium, deoarece am lăsat deoparte rețetele mediocre care sunt greu de realizat. Mai mult decât atât, veți primi sprijin în realizarea acestor rețete via Facebook messenger; doar trimiteți-mi întrebările sau îndoielile dumneavoastră la adresa pe care o găsiți la sfârșitul acestei cărți. Rețetele mele nu conțin mixuri pregătite în prealabil, deoarece multe dintre acestea nu au ingrediente naturale. Eu folosesc făină naturală și vă voi dezvălui toate secretele ca să puteți obține farfurii excelente, chiar și fără gluten. Nici nu veți realiza că mâncați ceva fără gluten: vă garantez că papilele dumneavoastră vor fi

încântate. De ce ? Eu nu am intoleranță la gluten. Am devenit bucătar în ramura fără gluten din dragoste. Gătesc pentru soția mea, care are intoleranță la gluten de foarte mulți ani, pentru a îi aduce aromele produselor noastre siciliene. Chiar dacă nici dumneavoastră nu aveți intoleranță la gluten, dar doriți să vă uimiți sufletul-pereche sau poate nepoatele sau nepoții cu un preparat grozav, atunci ați cumpărat cartea potrivită! Se adresează tuturor celor care sunt ca mine, care nu au timp de irosit, dar nici nu vor să renunțe la deliciale culinare. În această carte nu veți găsi preparate complicate, sisteme de măsurători vechi sau timp lung pentru dospirea aluatului. Pentru aceia care se întreabă „Eu de ce nu pot să fac?„. Eu am fost unul care nu înțelegea bucătăria fără gluten. Lăsăm la o parte felurile de mâncare care arată bine, dar sunt groaznice la gust. Vă garantez că mâncărurile mele sunt grozave, atât la gust cât și la vedere. Nu sunt chef-bucătar, dar crescând, am lucrat câțiva ani într-o patiserie ca ajutor. Datorită pasiunii mele, am reușit să „fur„ secrete din bucătăria Siciliană. Totuși, nu vă așteptați să găsiți farfurii cu decoruri frumoase. În schimb, veți găsi farfurii sănătoase și gustoase direct din bucătăria bunicii. Cartea este organizată în format A4 ca să o puteți printa și să o atașați la cartea de bucate personală.

Massimo Longo

Gătind din dragoste

Fără gluten – fără mixuri pregătite în prealabil

Fără complicații

Toate trucurile de care aveți nevoie pentru a vă rezolva problemele din bucătărie

Zece rețete dificile, realizate rapid și ușor.

Traducere din limba engleză realizată de Ștefania Toma

Toate drepturile de autor Copyright 2019 M.Longo

Coperta și graficele au fost vreate și editate de Massimo Longo și Lucia Longo.

Toate drepturile rezervate

ISBN

ISBN-13:

CUPRINS

Pregătirea aluatului și Recomandări	1
Cremă de gălbenușuri	2
Arancini a la Catania	3
Sos Bolognese (Ragu)	4
Pișcoturi făcute în casă	5
Cartucciate a la Catania	6
Tagliatelle cu praz proaspăt și	7

șofran	
Sos din praz proaspăt și șofran	8
Pandișpan	9
Tort aniversar	10
Biscuiți aromați cu lapte	11
Brioșe cu Tuppu	12
Papanași (Graffe)	13
Tort cu ananas	14
Eclere (Beignets)	15
Ganache de ciocolată	16

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.