

Laurel Evans

BUON APPETITO AMERICA!

ricette e ricordi di un'americana in cucina



Fotografie di Emilio Scoti

Guido Tommasi Editore

APPLE
PIE



Introduzione

“Stai scrivendo un libro su COSA?”

Ho di fronte a me l'ennesimo italiano incredulo che non riesce a capire il senso del mio progetto.

“Sulla cucina americana, quella degli Stati Uniti.”

“Ah – sbuffa – e quante pagine riuscirai a scrivere su hamburger e hot-dog?”

Una cucina americana che offra più del menu di McDonald's? Impossibile. Gustose ricette regionali a base di ingredienti freschi che riflettano la ricchezza e la varietà della nostra storia? Mai sentito.

Devo ammettere che neanche io, prima di allontanarmene, ho prestato la dovuta attenzione alla cucina del mio paese. Io, come molti americani, ho sempre mangiato di tutto, senza interrogarmi troppo sulle origini e l'autenticità del cibo che avevo di fronte. Questo finché non sono rimasta incastrata nella grigia condizione dell'emigrante.

Permettete che mi presenti: a 22 anni mi sono trasferita a Milano con il mio fidanzato italiano e mi sono buttata a capofitto in questo “nuovo vecchio mondo”. Nei cinque anni seguenti ho assorbito la nuova lingua, la cultura, i canoni estetici e, soprattutto, la gastronomia. All'inizio mi sono immersa totalmente nella cucina italiana, mettendomi alla prova risotto dopo risotto, sperimentando e perfezionandomi in innumerevoli ricette. Ho studiato a fondo come cuocere la pasta e corretto meticolosamente il mio procedimento fino a padroneggiare l'arte della cottura al dente. Sono passata dal caffè lungo americano all'espresso, dalla birra al vino, dal whisky alla grappa, dai sandwich ai panini, dal piatto unico a primo e secondo. Quando tornavo negli Stati Uniti, amici e familiari mi chiamavano “l'italiana” e mi pregavano di rivelargli i segreti delle mie nuove ricette.

In Italia ero intimidita dal palato competente anche degli italiani meno raffinati e ho cercato in tutti i modi di eliminare le tracce di “americanità” in cucina. Immaginavo ospiti a cena che, schifati, spingevano lontano il piatto con disgusto: “Certo che la pasta è un po' scotta. Be', è americana, cosa ti aspettavi?” Naturalmente non è mai accaduto niente di simile; innanzitutto perché non scuocio la pasta, e poi perché gli italiani non sarebbero mai tanto scortesivi da lasciarsi sfuggire un commento così mortificante.

Poi, un giorno, mi ha colpito come un fulmine a ciel sereno la nostalgia del mio cibo! Avevo fame di casa mia. Molti italiani la sperimentano dopo una sola settimana all'estero; a me c'è voluto un anno di lontananza per sentire il richiamo della cucina della mia patria. Ho fatto innumerevoli ricerche, a caccia delle chiavi della mia cultura, cercando di sbloccare i segreti della mia stessa identità attraverso i profumi e i sapori della tradizione. Di tutte le mie scoperte, la cosa che mi ha maggiormente sorpresa è stata la reazione degli italiani:

“Noi siamo stati una settimana negli Stati Uniti, ma non abbiamo mai mangiato così bene!”

“Come l'hai fatto questo? Devi assolutamente darmi la ricetta!”

“Ma gli americani non mangiano solo schifezze?!”

Li posso capire: la cucina del mio paese non ha saputo dare al mondo un'immagine positiva di sé. Noi siamo conosciuti per la musica, i film e gli uomini d'affari, ma in quanto a tradizioni culinarie non siamo grandi esportatori. In molti casi la nostra pessima reputazione in questo campo ce la siamo meritata. Il talento americano per il marketing e il consumismo più sfrenato hanno determinato la condanna dei nostri costumi alimentari nazionali. L'industria alimentare spinge i consumatori a comprare sempre di più, enfatizzando la novità e la comodità dei prodotti invece della loro freschezza e genuinità.

Ma basta grattare leggermente sotto questa superficie, sbirciare nelle cucine delle nonne americane, fare due chiacchiere con loro, per scoprire che c'è molto di più dei fast-food e del cibo precotto. Nelle pagine che seguono troverete ricette deliziose nate da nostalgia e necessità, testimonianza di abitudini abbandonate, reinventate in un mondo nuovo e sconosciuto. Quanto devono aver sospirato i miei antenati al ricordo degli odori delle cucine delle loro madri, dei sapori familiari delle loro tradizioni! Avranno anche loro, come ho fatto io, studiato a fondo vecchi, stropicciati ricettari provando a ricreare in cucina il calore di una casa così lontana? Avranno cercato anche loro di condividere vecchie ricette con nuovi amici, nel tentativo di rivelare il significato sentimentale che c'è dietro ai sapori semplici di quei piatti?

Sicuramente sì. Ogni pioniere, ogni emigrante approdato sulle nostre coste si è portato, se non altro, le sue abitudini alimentari, le ha mescolate agli ingredienti disponibili sul posto, creando qualcosa di unico e spesso delizioso. Io ho fatto il viaggio al contrario, riportando oltreoceano queste ricette, ormai cambiate ed evolute.

Ho imparato così a mediare in cucina tra i miei due mondi; i fornelli come campo di battaglia, alla conquista di nuovi territori, per ristabilirne i confini e giungere a una nuova definizione di “casa”. Devo moltissimo all'Italia per avermi trasformata in ciò che sono oggi... ma sorrido quando penso che forse, durante questo processo, anche il Bel Paese non è più lo stesso.

Pan Fried Chicken

Pollo fritto in padella

1 pollo, tagliato in 8 pezzi
½ litro di latticello (vedi pag. 14)
2 cucchiaini di sale
2 cucchiaini di paprika
2 cucchiaini di aglio in polvere
1 cucchiaino di pepe di Cayenna
300 g di farina, per infarinare
450-500 g di lardo per friggere (o olio di arachidi)

Attrezzatura:

un termometro per dolci o per friggere
una padella di ghisa
o una padella per friggere di 30 cm
pinze da cucina

Mettete il pollo in un contenitore di plastica e coprite con il latticello. Coprite e mettete in frigorifero per 12-24 ore. Fate scolare il pollo in un colino per 30 minuti. Su fuoco basso, fondete lardo sufficiente a raggiungere 3-4 mm in una padella di 30 cm. Quando si è sciolto, alzate la fiamma affinché si scaldi fino a 168°C. Durante la cottura fate attenzione che la temperatura non scenda al di sotto dei 160°C e non superi i 175°C.

Mescolate il sale, la paprika, l'aglio in polvere e il pepe di Cayenna e conditeci generosamente il pollo. Passatelo nella farina ed eliminate quella in eccesso aiutandovi con le pinze.

Mettete il pollo nella padella con il lardo, con il lato della pelle verso il basso. Disponete le sovracosce al centro e i petti e le cosce lungo il bordo della padella. Il grasso dovrebbe superare appena la metà dell'altezza del pollo, ma non coprirlo del tutto. Cuocete finché il pollo è ben dorato, per circa 10-12 minuti, controllando spesso la temperatura del grasso. Giratelo con cura usando le pinze e cuocetelo dall'altro lato finché è ben dorato anche da questa parte, per altri 10-12 minuti.

Togliete il pollo dalla padella e fatelo scolare su una griglia (va bene anche quella del forno) appoggiata su una teglia. Non scolatelo su carta da cucina e non tenetelo al caldo in forno. Copritelo con l'alluminio e resterà caldo per 20-30 minuti. Servite con salsa gravy, purè di patate (pag. 110) e panini al burro e latticello (pag. 94 in alto).

Il pollo fritto in padella è una vera e propria istituzione nella ricca cucina degli stati del sud. Quando è fatto come si deve, è leggero, croccante, una vera delizia. Sfortunatamente però, è anche un altro esempio di ricetta genuina svilita dall'industria nazionale del fast-food. La versione offerta dalle catene di ristoranti, unta e insapore, ormai disponibile in tutta la nazione e oltre confine, non ha nulla a che vedere con quella originale della tradizione sudista. Il segreto è principalmente la frittura in padella, un tecnica che richiede molto più tempo e una maggiore abilità ed esperienza rispetto a quella classica a immersione, utilizzata comunemente nella produzione di massa. A meno che non disponiate di un sesto senso per la temperatura dell'olio o abbiate una nonna dell'Alabama, per ottenere i risultati migliori vi raccomando di usare un termometro per frittura. Servito con salsa gravy, panini al burro e latticello (pag. 94) e purè (pag. 110) è un pasto da veri ghiottoni.



*"Then I walked across the street
and caught the Sunday smell
of someone frying chicken.*

*And Lord, it took me back to something
that I'd lost somewhere,
somehow along the way."*

Johnny Cash,
"Sunday Morning Coming Down"



Fried Chicken Cream Gravy

Salsa cremosa per il pollo fritto

2 cucchiaini di grasso del pollo fritto
tenuto da parte
2 cucchiaini di farina
230 ml di latte caldo o d'acqua
sale e pepe

Versate in una ciotola resistente al calore il grasso raccolto nella padella dove avete fritto il pollo, filtrandolo. Tenete da parte gli eventuali pezzettini di pollo e di pastella rimasti. Rimetteteli in padella insieme a 2 cucchiaini di grasso. Scaldate su fuoco medio, unite la farina e mescolate bene per 1-2 minuti, staccando i pezzetti rimasti attaccati sul fondo. Versate lentamente il latte o l'acqua e alzate un po' la fiamma. Portate a ebollizione e fate sobbollire, mescolando spesso, finché la salsa è liscia, lucida e leggermente densa. Salate e pepate a piacere. Servitela con il pollo fritto.



Classic Thanksgiving Dinner *Menu classico del Ringraziamento*

- Tacchino ripieno** pag. 140
- Pasticcio di patate dolci** pag. 142
- Purè di patate** pag. 110
- Pane di mais** pag. 108
 - o panini al burro e latticello pag. 94
- Fagiolini con mandorle** pag. 140
- Crostata di zucca dolce** pag. 142
- Crostata di mele americana** pag. 160



Turkey & Gravy

Tacchino ripieno con la sua salsa

- 1 tacchino grande (6-7 kg)**
- 70 g di burro, fuso**
- 235 ml di vino bianco**
- 235 ml di brodo vegetale**
- sale e pepe**
- 60 g di farina**

Scaldare il forno a 160°C. Mescolare il vino e il brodo e mettere da parte. Mettere il tacchino su una griglia appoggiata in una teglia per arrostiti, con il petto rivolto verso l'alto. Salare e pepare l'interno. Farcire con il ripieno (ricetta in questa pagina), ma non riempirlo troppo. Chiudere la cavità. Legare le zampe con lo spago da cucina e ripiegare le ali sotto il tacchino.

Spennellare con il burro fuso, salare e pepare. Coprire bene il petto con un doppio strato di alluminio imburrrato, lasciando esposte le ali e le cosce. Mettere il tacchino nel forno già caldo. Dopo 45 minuti, bagnare con i succhi di cottura e il vino con il brodo, sollevando l'alluminio per bagnare anche il petto. Se i succhi sono evaporati, versare nella teglia un po' di vino e brodo. Cuocere per 2 ore e 15 minuti (3 ore in totale), bagnando la carne ogni 45 minuti. Togliere l'alluminio, bagnare con i succhi di cottura e, se necessario, unire ancora un po' di vino e brodo. Arrostiti per un'altra ora (4 ore di cottura in totale, in base alle dimensioni del tacchino). Per vedere se è pronto, inserire un termometro per la carne nel punto più spesso della coscia (vicino all'osso ma senza toccarlo): dovrebbe segnare 80°C. Togliere dal forno e fare riposare a temperatura ambiente per 20-30 minuti.

Nel frattempo, preparare la salsa gravy: travasare con cura i succhi di cottura in una brocca e fare riposare per 1-2 minuti o finché i grassi si separano dai succhi. Eliminare il grasso dalla superficie e mettere da parte. Mettere la teglia su due fornelli e versare il grasso recuperato. Unire la farina e mescolare, raschiando il fondo della teglia, poi cuocere, sempre mescolando, per 1 minuto. Unire i succhi di cottura e portare a ebollizione, mescolando spesso. Abbassare la fiamma finché il composto sobbolle leggermente e cuocere per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto finché si addensa. Se dovesse addensarsi troppo, unire altro brodo. Servire caldo. Per 10-12.

Almond Green Beans

Fagiolini con mandorle

- 500 g di fagiolini, mondati**
- 70 g di mandorle a scaglie, tostate**
- il succo di 1 limone**
- olio d'oliva**
- sale e pepe**

Cuocere i fagiolini per 4 minuti in acqua bollente salata. Scolarli e trasferirli subito in una bacinella d'acqua gelata. Scolarli di nuovo e tamponarli per asciugarli. Unirli alle mandorle tostate e mescolare bene. Condire a piacere con sale, pepe, olio e succo di limone. Per 8.

Chestnut Stuffing

Ripieno di pane e marroni

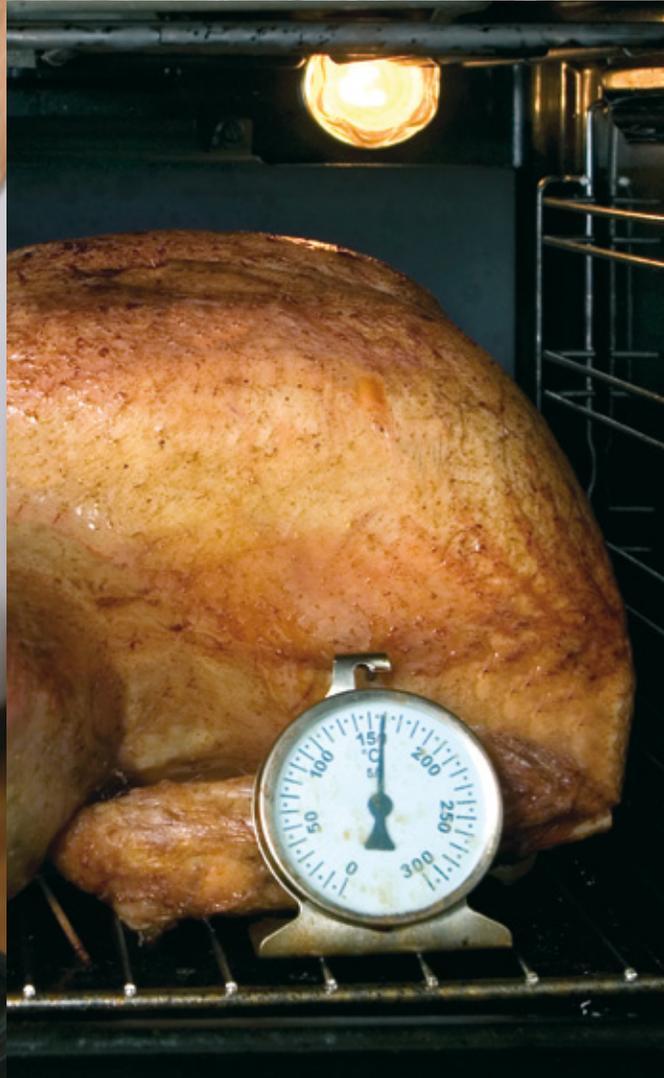
- 1,5 kg di pane bianco tagliato a cubetti di 2 cm**
- 700 g di castagne fresche, incise a croce**
- 170 g di burro**
- 4 cipolle piccole, sbucciate, a pezzetti**
- 2 coste di sedano, tritate grossolanamente**
- 3 cucchiaini di salvia fresca tritata finemente**
- 1,2 litri di brodo vegetale**
- 1 cucchiaio di fleur de sel**
- 200 g di prezzemolo tritato grossolanamente**
- pepe nero macinato al momento**

Distribuire i cubetti di pane in un unico strato su un paio di teglie e lasciarli seccare, durante la notte, senza coprirli.

Cuocere le castagne in acqua bollente finché sono tenere, per circa 20 minuti. Scolatele, pelatele e tagliatele a quarti; metterle da parte.

Fondere il burro in una padella capiente su fuoco medio: unire le cipolle e il sedano; cuocere, mescolando, per circa 10 minuti. Unire la salvia, poi un mestolo di brodo e cuocere per altri 5 minuti.

Trasferire il composto con la cipolla in una ciotola molto capiente. Mescolare con il brodo rimasto, le castagne, il pane, il prezzemolo, sale e pepe. Usare la farcia per riempire il tacchino, poi mettere quella rimasta in una teglia imburrrata. Infornare coperto a 180°C per 25 minuti. Scoprire e cuocere per mezz'ora circa, finché è ben dorato. Per 12.



Sommario:

INTRODUZIONE	9	Classic Buttermilk Pancakes	30
		<i>Frittelle al latticello</i>	
		Blueberry Maple Syrup Sauce	32
		<i>Salsa di sciroppo d'acero e mirtilli</i>	
INGREDIENTI & CONSIGLI	11	Banana Nut Pancakes	32
Brown Sugar	14	<i>Frittelle con banane e noci</i>	
<i>Zucchero bruno</i>		Blueberry Pancakes	32
Sour Cream	14	<i>Frittelle ai mirtilli</i>	
<i>Panna acida</i>		Banana Bread	34
Buttermilk	14	<i>Pane dolce alla banana</i>	
<i>Latticello</i>		Blueberry Muffins	36
Sweet Potato	16	<i>Muffin ai mirtilli</i>	
<i>Patata dolce americana</i>		Bagels	38
Cranberry	16	<i>Bagel</i>	
<i>Mirtillo rosso</i>		Granola	40
Okra	16	<i>Muesli tostato</i>	
<i>Ocra o gombo</i>			
Maple Syrup	16		
<i>Sciroppo d'acero</i>		ZUPPE, INSALATE & SANDWICHES	43
Conversions	16	Cream of Broccoli Soup	46
<i>Conversioni</i>		<i>Zuppa di broccoli</i>	
		Roasted Red Pepper Soup	46
BREAKFAST & BRUNCH	19	<i>Vellutata di peperoni arrostiti</i>	
Il brunch è nato qui	21	Corn Chowder	46
Steam-Fried Eggs	22	<i>Zuppa di mais</i>	
<i>Uova fritte al vapore</i>		Una storia d'amore invernale	49
Hobo Eggs	22	Squash and Pear Soup	50
<i>Uova nel pane</i>		<i>Zuppa di zucca e pere</i>	
Scrambled Eggs	22	Squash and Coconut Soup	50
<i>Uova strapazzate</i>		<i>Zuppa speziata di zucca e cocco</i>	
Eggs Benedict	24	Roasted Pumpkin Purée	50
<i>Uova alla Benedict</i>		<i>Purè di zucca</i>	
Hollandaise Sauce	24	Chicken and Dumplings	52
<i>Salsa olandese</i>		<i>Zuppa di pollo con dumplings</i>	
Basic Bacon Recipe	26	New England Clam Chowder	54
<i>Bacon fritto</i>		<i>Zuppa di vongole del New England</i>	
Breakfast Sausage	26	Sausage & Chicken Gumbo	56
<i>Polpette di maiale</i>		<i>Gumbo di salsiccia e pollo</i>	
Hashbrowns	26	Cajun Spice Blend	56
<i>Patate croccanti a colazione</i>		<i>Miscela di spezie cajun</i>	
Breakfast Tacos	28	Cobb Salad	60
<i>Tacos a colazione</i>		<i>Insalata "Cobb"</i>	

Waldorf Salad	60	PIATTI PRINCIPALI	79
<i>Insalata "Waldorf"</i>		La cucina di ogni giorno	81
Caesar Salad	60	Chicken Pot Pie	84
<i>Insalata "Caesar"</i>		<i>Torta rustica al pollo</i>	
Ranch Dressing	62	Spaghetti and Meatballs	86
<i>Salsa Ranch</i>		<i>Spaghetti con polpette</i>	
Thousand Island Dressing	62	Garlic Bread	86
<i>Salsa Thousand Island</i>		<i>Pane tostato all'aglio</i>	
"French" Dressing	62	Macaroni and what?!!	88
<i>Condimento "francese"</i>		Macaroni and Cheese	90
Green Goddess Dressing	62	<i>Maccheroni e formaggio al forno</i>	
<i>Salsa alle erbe e avocado</i>		Pan Fried Chicken	92
Egg Salad	64	<i>Pollo fritto in padella</i>	
<i>Insalata di uova</i>		Fried Chicken Cream Gravy	92
Tuna Salad	64	<i>Salsa cremosa per il pollo fritto</i>	
<i>Insalata di tonno</i>		Buttermilk Biscuits	94
Chicken Salad	64	<i>Panini al burro e latticello</i>	
<i>Insalata di pollo</i>		Sweet Buttermilk Biscuits	94
BLT Sandwich	66	<i>Panini dolci al burro e latticello</i>	
<i>Panino con bacon, insalata e pomodoro</i>		Le basi del barbecue	98
Club Sandwich	66	Beyond meat	98
<i>Panino con bacon e tacchino</i>		<i>Non solo carne</i>	
Hosting a Hamburger Night	70	Lemon Pepper Marinade	98
<i>Organizzare un'hamburger night</i>		<i>Marinata al limone e pepe</i>	
Lista per la spesa	70	Steak Marinade	98
Preparazione e tempi	70	<i>Marinata per bistecche</i>	
Home-made Burger Buns	72	BBQ Sauce	100
<i>Panini per hamburger fatti in casa</i>		<i>Salsa barbecue</i>	
The Perfect, Classic Burger	72	Classic BBQ Rub	100
<i>L'hamburger perfetto</i>		<i>Mix di spezie per il barbecue</i>	
Alcune varianti	72	BBQ Pork Ribs	100
BBQ Chicken Breast Burger	74	<i>Costine alla salsa barbecue</i>	
<i>Hamburger di petto di pollo</i>		Shortcut BBQ Pork Ribs	100
<i>con salsa barbecue</i>		<i>Costine di maiale con il trucco</i>	
Black Bean Veggie Burger	74	Potato Salad	104
<i>Hamburger vegetariano</i>		<i>Insalata di patate e maionese</i>	
<i>con fagioli neri</i>		Maryland Crab Cakes	104
Tuna-Wasabi Burger	74	<i>Polpette di granchio del Maryland</i>	
<i>Hamburger di tonno scottato</i>		Cole Slaw	104
<i>con wasabi</i>		<i>Insalata capricciosa con crauti</i>	
Salmon Spinach Burger	74	Bacon-Wrapped Meat Loaf	106
<i>Hamburger di salmone con spinaci</i>		<i>Polpettone avvolto nel bacon</i>	

Boston Baked Beans	108	Blue Cheese Sauce	128
<i>Fagioli al forno con melassa</i>		<i>Salsa al gorgonzola</i>	
Cornbread	108	Nachos	130
<i>Pane di mais</i>		Guacamole	130
Bacon-wrapped Filet Mignon	110	Pico de gallo	130
<i>Filetto avvolto nel bacon</i>		Roasted Garlic	
Red Wine Sauce	110	and Goat Cheese Crostini	132
<i>Salsa al vino rosso</i>		<i>Crostini con aglio al forno</i>	
Mashed Potatoes	110	<i>e formaggio di capra</i>	
<i>Purè di patate</i>			
Native American Fry Bread	112		
<i>Pane fritto dei nativi americani</i>			
DRINKS & SNACKS	115	PIATTI DELLA FESTA & MENU	135
"Happy" Hour	119	Fourth of July: Independence Day	136
Mint Julep	120	<i>4 luglio: giorno dell'indipendenza</i>	
Old Fashioned	120	Thanksgiving Day	139
Long Island Ice Tea	120	<i>Giorno del Ringraziamento</i>	
Manhattan	120	Classic Thanksgiving Dinner	140
Bloody Mary	120	<i>Menu classico del Ringraziamento</i>	
Martini Cocktail	120	Turkey & gravy	140
Cosmopolitan	120	<i>Tacchino ripieno con la sua salsa</i>	
Iced Coffee	124	Almond Green Beans	140
<i>Caffè freddo americano</i>		<i>Fagiolini con mandorle</i>	
Sweet Iced Tea	124	Chestnut Stuffing	140
<i>Tè freddo zuccherato</i>		<i>Ripieno di pane e marroni</i>	
Sun Tea	124	Pumpkin Pie	142
<i>Tè freddo al sole</i>		<i>Crostata di zucca dolce</i>	
Lemonade	124	Sweet Potato Casserole	142
<i>Limonata</i>		<i>Pasticcio di patate dolci</i>	
Coke Float	126	Christmas	144
<i>Affogato alla Coca-Cola</i>		<i>Natale</i>	
Strawberry Milkshake	126	Egg Nog	144
<i>Milkshake alla fragola</i>		Gingerbread Cookies	144
Buffalo Chicken Wings	128	<i>Biscotti speziati con melassa e zenzero</i>	
<i>Alette di pollo fritte</i>		Una domenica (semi) italiana	147
Baked Chicken Wings	128	Sunday Picnic	147
<i>Alette di pollo al forno</i>		<i>Picnic di domenica</i>	
Spicy Wings Sauce	128		
<i>Salsa piccante</i>		DESSERT & DOLCI	149
<i>per alette di pollo</i>		Brownies	152
		Carrot Cake	156
		<i>Torta di carote</i>	

Cream Cheese Frosting	156
<i>Glassa al Philadelphia</i>	
Americana come un'apple pie, in Italia...	158
An All-American Apple Pie	160
<i>Crostata di mele americana</i>	
Flaky Pie Crust	160
<i>Pasta brisée friabile</i>	
Strawberry and Rhubarb Cobbler	162
<i>Cobbler di fragole e rabarbaro</i>	
Cheesecake Crust	164
<i>Base per la cheesecake</i>	
Strawberry Topping	164
<i>Copertura alle fragole per la cheesecake</i>	
Cheesecake Filling	164
<i>Farcitura per la cheesecake</i>	
Peanut Butter Cookies	166
<i>Biscotti con burro di arachidi</i>	
Oatmeal Raisin Cookies	166
<i>Biscotti con uvetta e fiocchi d'avena</i>	
Il Toll House Inn	168
Chocolate Chip Cookies	170
<i>Biscotti con gocce di cioccolato</i>	
Cocoa Cookies	170
<i>Biscotti al cacao</i>	
Chocolate Cupcakes	172
<i>Cupcakes al cioccolato</i>	
Buttercream Frosting	172
<i>Glassa per le cupcakes</i>	
Vanilla cupcakes	172
<i>Cupcakes alla vaniglia</i>	
Pineapple Upside-Down Cake	174
<i>Torta rovesciata all'ananas</i>	
Banana Pudding	176
<i>Budino alla banana</i>	
Vanilla Wafers	176
<i>Biscotti alla vaniglia</i>	



Laurel Evans

BUON APPETITO AMERICA!

Ricette e ricordi di un'americana in cucina

Guardiamo i loro film, amiamo la loro musica, vi pare possibile che mangino solo hamburger e patatine? Dagli speziatissimi piatti cajun della Louisiana alla proverbiale "torta di nonna Papera", questo libro ci guida alla scoperta della vera cucina americana. Laurel Evans ha attraversato il suo paese coast-to-coast, ricavandone una rassegna esauriente e curiosa di ricette tradizionali. Tanto che, assicura, con i piatti degli Stati Uniti ha addirittura conquistato un marito italiano...



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

ISBN : 978-88-95092-850



9 788895 092850

25,00 € i.i.