

Spis treści

WSTĘP	5
Zmysłowa kuchnia włoska	7
Siła w dwóch sercach	8
Włoska kuchnia w Portobello	10
ZGRABNE, PACHNĄCE WŁOSKIE PIECZYWO	13
Włoska mąka	14
Pieczywo	16
Focaccia – cieniułkie, kuszące pieczywo z oliwą	23
Piadina – tradycyjny przysmak Emilii-Romanii	32
SALUMERIA. MIEJSCE, KTÓRE UWODZI ZAPACHAMI I AROMATAMI	43
Pachnące włoskie sklepy z wędlinami	45
Aromatyczne włoskie sery	81
Olio di oliva. Złoty eliksir młodości	95
Aceto balsamico. Czarne złoto Włochów	100
ZDROWE WARZYWA I ZIOŁA	103
Jędrne, zdrowe warzywa	104
Pełne słodczy, uroczne pomidory	110
Smukła, soczysta cukinia	125
Dorodne bakłażany z włoskiego ogrodu	130
Zgrabne zielone szparagi	136
Pachnący koper włoski	140
Dostojna dynia, niczym zaczarowana karoca	142
Aromatyczne włoskie zioła	146
Ziołowe marynaty do mięs, ryb i warzyw	153
PYSZNA KUCHNIA WŁOSKA Z INSPIRUJĄCYCH ZAKĄTKÓW ITALII	159
Niezwykła, tradycyjna kuchnia Emilii-Romanii	167
Kuchnia Toskanii prosto z serca włoskich gospodyń	203
Sycylia. Pełna temperamentu kuchnia włoskiej wyspy	253
SŁODKIE, ZMYSŁOWE WYPIEKI	291
Włoska cukiernia i bar	292
Tradycyjne słodkości od wyjątkowych mieszkańców Emilii-Romanii	299
Włoskie konfitury	311
Orzeźwiająco słodka Sycylia	315
Cudowne wypieki pachnące Toskanią	328
PODZIĘKOWANIA	347