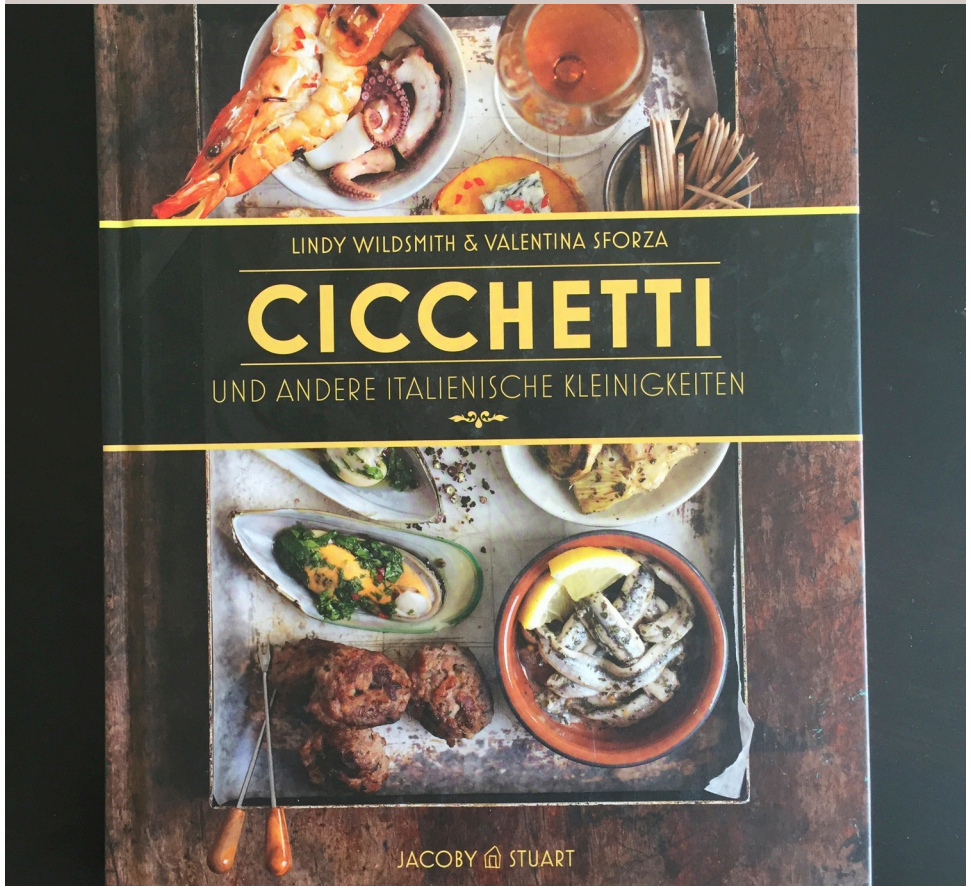
CICCHETTI UND ANDERE ITALIENISCHE KLEINIGKEITEN



Redaktion und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Thema: Antipasti, Gestaltung: 4/5, Niveau: 3/5, Originalität: 4/5

Auf der ganzen Welt gibt es Kleinigkeiten zum Apéro oder zu kleinen Mahlzeiten. Bekannt als Tapas, Mezze, Tacos oder Fingerfood. Venedig pflegt in seinen Weinbars, den Bàcari, eine hohe Apérokultur.

INFORMATIONEN

- Die Region Veneto ist reich an traditionellen Meer- und Landwirtschaftsprodukten, die in Venedig auf den Rialto-Märkten, den Feinkostläden, den Drogherias, erhältlich sind.
- Wenn sich die Venezianer zum Apéro treffen, dann nennen sie dies «Ombra e cicchetti», man trinkt einen kleinen Schatten und geniesst verschiedene Cicchetti.
- Selbstverständlich sind sich viele Apérovarianten auf der Welt ähnlich. Die traditionellsten und eigenständigsten Cicchetti sind mit Stockfischcreme, Krabben, geräucherten Forellenfilets, gratinierten Jakobsmuscheln, gefüllten Eierhälften, Radicchiopäckchen, Polenta, gedämpften Artischocken, Leberpaste oder Rindfleisch-Bällchen gemacht. Der Fantasie zu weiteren Varianten - auch vegetarischen - sind natürlich keine Grenzen gesetzt.
- Das Buch enthält neben der grossen Sammlung an typischen Cicchetti in einem zweiten Teil auch Ideen aus weiteren italienischen Regionen.

DATEN

Autoren: Lindy Wildsmith, Valentina Sforza
Titel: Cicchetti und andere italienische Kleinigkeiten
Verlag: Jacoby & Stuart 2015 (Erstausgabe in Englisch 2013)
Ausstattung: 255 Seiten, farbige Fotos
Preis: Fr. 31.90