



IL RADICCHIO TREVIGIANO

Marie Dargent

12,5 x 21 cm - 24 pagine, illustrazioni in bn,
€ 7,00 - 978 88 96621 332



Il radicchio trevigiano è una miniera di salute. È poco calorico, contiene vitamina A e C, ferro e magnesio. Questa pianta depurativa è conosciuta per le sue qualità benefiche contro diabete, obesità, insonnia, digestione difficile, artrite, reumatismi... È utilizzato anche in cosmetica nella preparazione di creme per pelli irritate. Difficile fare di meglio!

In cucina, il radicchio di Treviso utilizzato crudo ravviva le insalate di mistanza con il suo bel colore rosso rubino e resta croccante sotto i denti, donando un gusto piacevolmente amarognolo. In cottura perde il suo charme cromatico diventando marrone chiaro, come le foglie in autunno, ma la sua amarezza di fondo e il suo gusto diventano quasi dolci...

Adesso tocca a voi scoprirne le virtù!



Guido Tommasi Editore