

Il dosaggio degli ingredienti è riferito a me stesso, quindi corrisponde ad una sola persona, ma con un robusto appetito.

Il numero degli ingredienti e la stessa preparazione è sempre ridotta al minimo indispensabile per non fare una schifezza, ed è orientata al minimo spreco di pentole, tegami, ecc .

Alcuni termini vengono dati per scontati, come l'olio che s'intende sempre extra vergine, il pomodoro che è inteso come scatola di pelati a pezzi, il riso che è sempre a chicco lungo per risotti, il brodo che è di dado vegetale, ecc. ecc.

Per un utilizzo più comodo delle ricette, consiglio di scaricarle e metterle in una cartella del proprio PC, abilitando la visualizzazione in modalità Anteprima.

Buon appetito e, sopra tutto, buon divertimento !

Andrea Bosi

Ferrara, 01/09/2009

