

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetto](#)

CONSIGLIO DELLA SPIGA

Cucina / NOTIZIE

NEWS RICETTE HEALTHY FOOD TOP CHEF FUDWEEK FOODREPORTAGE CIBO A REGOLA D'ARTE FOOD ISSUE BLOG INDIRIZZI LIBRI CUCINA TV SCUOLA L'ENOTECA

NEWS

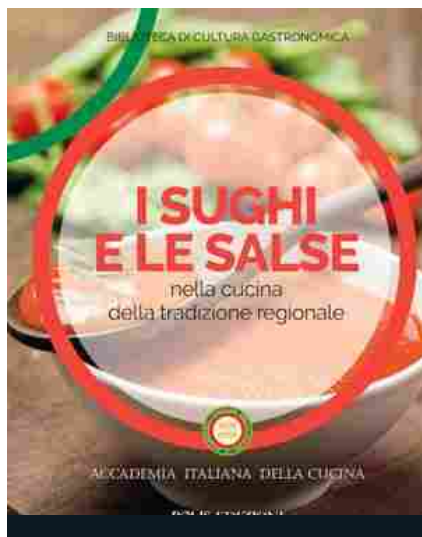
Pesto, sugo «scappato» o ragù abruzzese: i 20 sughi della tradizione da saper fare



1. Sughi e salse accademici

Scheda 1 di 21 >

Dici sugo e pensi a una pentola sul fuoco, a una mamma o una nonna ai fornelli, a un profumo intenso che avvolge la casa. I sughi ci riportano alla cucina di casa, ai sapori della tradizione, ai ricordi. Per questo a essi è dedicato il volume «[I sughi e le salse nella cucina della tradizione regionale](#)» (Bolis Edizioni), prima uscita della collana Biblioteca di Cultura Gastronomica ad opera dell'Accademia Italiana della Cucina. Si tratta di una raccolta di 70 ricette originali (di sughi, ma anche di salse e intingoli) condite con storie e aneddoti e recuperate da un intenso lavoro di studio e ricerca sul territorio da parte degli accademici. Obiettivo: tutelare e valorizzare il patrimonio gastronomico italiano. Noi ve ne proponiamo 20 da nord a sud dello Stivale, tratte dal volume



© RIPRODUZIONE RISERVATA

VOGLIA DI...

Cerca il **piatto** di cui hai voglia e il **ristorante** perfetto dove gustarlo su



1. Sughi e salse accademici

2. Vecchio ragù piemontese

3. Spaghetti al sugo di missoltino

4. Pesto alla genovese

5. Salsa di noci

6. Ragù alla bolognese

7. Sugo finto o scappato

8. Bucatini all'amatriciana

9. Spaghetti cacio e pepe

10. Spaghetti alla carbonara