



## La Fattoria di Nonna Paperina



[cucina](#) | [Cultura & società](#) | [donna](#) | [feste](#) | [Gli hobbies](#) | [poesia](#)

[formaggi](#)

### Il formaggio più caro al mondo: quello dei Balcani

di [nonnapaperina](#) | Pubblicato 1 aprile 2010



Ecco una notizia strana e molto interessante, che ha come protagonista il **formaggio**, amato da tanti, odiato da altri.

[Continua a leggere »](#)

[Etichettato A, cani, di, euro, formaggi, formaggio, maggio, mondo, pere, viaggiare |](#)

[Lascia un commento»](#)

#### Altri articoli in questa categoria

[I formaggi magri non esistono: meglio quelli di capra](#)

4 marzo 2010

Altro mito da sfatare è quello dei formaggi magri: di fatto, è una denominazione che può trarre in inganno perchè per sua natura il formaggio [...]



#### Pagine

- [Angeli](#)
- [Chat](#)
- [Contatti](#)
- [Donazione](#)
- [festa di primavera](#)
- [Forum](#)
- [Forum](#)
- [Home](#)
- [Messaggi Privati](#)
- [Regolamento chat](#)
- [Regolamento sito](#)
- [t-shirt](#)

#### notizie utili in cucina

[Avete mai mangiato le uova di gabbiano?](#)

Dal menù del ristorante londinese Boisdale, è possibile ordinare una nuova omelette farcita con granchio, aragosta, asparagi e tartufo costosa dieci volte più delle altre. Capirai che sorpresa, penserete. Ma il costo elefantico, 90

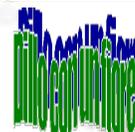
#### Archivi

Seleziona mese

#### Blogroll



[cibo vino](#)





### Ricetta del cheesecake con philadelphia

24 febbraio 2010

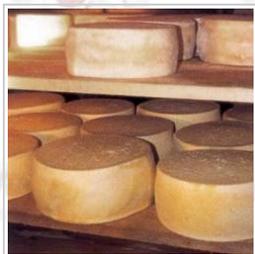
Lezione di cheesecake. Io adoro davvero questo dolce, moltissimo, e per puro caso, proprio per provare, mi sono scoperta anche molto brava nel prepararlo, tanto [...]



### Tofu, ottimo per la linea e la salute

20 febbraio 2010

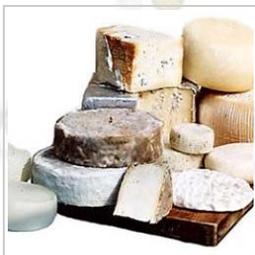
Il tofu, noto anche con il nome di formaggio di soia, è un alimento di origine cinese, molto diffuso nei paesi orientali, ricavato dalla cagliatura [...]



### I formaggi se scelti bene, non ingrassano

20 febbraio 2010

E' importante suddividere i formaggi tra freschi e stagionati, anche se entrambi sono una preziosa fonte di elementi importanti per il nostro organismo, pur avendo una [...]



### Il formaggio? Occhio al colesterolo

18 febbraio 2010

La presenza del colesterolo è uno dei rischi più consistenti per chi ama il formaggio: questa sostanza, infatti, quando è introdotta in eccesso con l'alimentazione,



### Se gusti il formaggio freddo, ne mangi di più

18 febbraio 2010

Una volta, i formaggi si conservavano in locali bui, un pò umidi e dove la temperatura era costantemente tra i 6 e i 7 gradi. [...]

### Misticanza al roquefort

11 febbraio 2010

Preparazione:



## Ricette per categoria

Cerca:

### Meta

- [Registrati](#)
- [Collegati](#)
- [Voce RSS](#)
- [RSS dei commenti](#)
- [WordPress.org](#)

### Argomenti





10 minuti

Cottura:

Nessuna



### Fagottini di camembert e mele

31 gennaio 2010

Il Camembert è uno dei formaggi francesi più buoni e più noti qui in Italia.

■ cucina | ■ Cultura & società | ■ donna | ■ feste

■ Gli hobbies | ■ poesia

### Caciofiore aquilano

22 gennaio 2010

[« Articoli precedenti](#)

sagre, feste ed eventi enogastronomici



#### Formaggi d'Autore

A Gualdo, grazioso borgo del maceratese, 29 e 30 maggio 2010, per la 14<sup>a</sup> mostra mercato dedicata alle eccellenze della tradizione casearia italiana. Formaggi d'Autore ha come scopo la

salute in cucina

#### L-teanina, un rilassante insolito

La L-teanina viene utilizzato per i casi di ansia. A differenza di altri relax non ci lascia indifesi, ma semplicemente lascia da parte i nervi e lo stress, migliorando sensibilmente la nostra predisposizione ad

cucinare con i fiori

#### Insalata di fiori

Voglia di fiori in una "primavera" che ha tutto l'aspetto di un autunno particolarmente grigio? Al Grand Hotel a Villa Feltrinelli via Rimembranza 38-40, Gargnano (BS) lo chef Stefano Baiocco propone un'insalata di 100