



**Katalogo, la tua guida alla Rete**

[Home](#) | [Cultura e divertimento](#) | [Cucina](#)

[Cucina regionale](#)

[Dolci](#)

[Cucina internazionale](#)

[Vini](#)

**Siti consigliati**

**Italynet**

Una vera e propria enciclopedia della cucina all'interno della quale è possibile selezionare le ricette per metodo di cottura, ricettari, tipo di piatto, ricorrenze. Ampie sezioni dedicate ai formaggi, carni, pesce, alle spezie ed ai vini, la chicca del sito è rappresentata dalla versione integrale online della Scienza in cucina dell'Artusi

**Il limone**

Una scelta di ricette salate e dolci a base di uno degli ingredienti più caratteristici della tradizione italiana

**Mangiare bene**

La cultura gastronomica a 360° Un'ampia scelta di ricette divise per portate, dagli spuntini al dessert. Una selezione dei migliori ristoranti italiani che propongono online alcune loro ricette esclusive. Menù internazionali e per la feste importanti, consigli degli esperti, cucina afrodisiaca e ricette di film

**Gualtiero Marchesi**

Eleganti e patinate, le pagine di Gualtiero Marchesi offrono oltre alla biografia del cuoco, la presentazione del suo ristorante di Erbusco, un saggio delle sue raffinate ricette da sperimentare a casa

**Mediasoft**

90 ricette tra primi, secondi e dolci, accuratamente descritte ed illustrate. Ogni piatto, di facile esecuzione è corredato dalla tabella nutrizionale e calcolo delle calorie per porzione

**Olio d'oliva**

Un motore per cercare tutti i produttori di olio d'oliva in Italia e per saperne di più

**Pasta**

Tutto il mondo della pasta. Come si produce, proprietà nutritive, norme europee, il dizionario dei formati, e naturalmente tante ricette

**Pasta e dintorni**

E'interamente dedicato alla pasta ed alla sua storia alle sue leggende. Ricette, consigli ed i migliori produttori italiani

**Pesto.net**

Pagine sacre per i buongustai. Qui si trova la ricetta del pesto, quella originale. La sua storia, altre ricette, accessori culinari ed i locali dove si può trovare il pesto doc

**Pizza**

Il piatto italiano tra i più amati e conosciuti nel mondo. Queste pagine sono dedicate agli addetti ai lavori, corsi di formazione professionale, attrezzature tecniche, associazioni di categoria, riviste, materie prime e ricette. Ma anche tante curiosità per gli innumerevoli estimatori della pizza

[1](#) - [2](#) - [3](#) - [4](#)