Le ultime novità targate Viaggi&AssaggiFelici

Posted on 11 Ottobre 2025 by PaulVeg-Viaggi&AssaggiFelici



⚔ **Un viaggio nel tempo:** Sapevi che la cucina medievale era ricca di spezie, sapori agrodolci e accostamenti incredibili? Ho racchiuso i segreti, le storie più affascinanti e le ricette storiche dimenticate all'interno del mio esclusivo ricettario dedicato a quest'epoca straordinaria, rivisitato interamente in **versione vegana**.

Se vuoi stupire i tuoi ospiti a cena o sei semplicemente curioso di scoprire cosa si mangiava davvero nei banchetti dei castelli, ti consiglio di dare un'occhiata. **Clicca qui per scoprire il mio Ebook Medievale** e lasciati ispirare dalla storia!



Le Ultime Novità targate Viaggi&AssaggiFelici

11 Ottobre 2025



compralo ora

DA OGGI ANCHE KINDLE PER LEGGERLO SUL TUO SMARTPHONE



È finalmente arrivato! Sono molto entusiasta di annunciare l’uscita del mio primo libro di ricette
Con questo libro ho raggiunto un altro grande obiettivo e non posso che ritenermi soddisfatto.
tante ricette !!!
Ho raccolto 80 ricette in questo libro e sono incluse anche alcune ricette inedite. Sono tutte accompagnate da una grande foto a colori (scattate da me;-)) . Delle 80 ricette, 16 sono crudiste e praticamente quasi tutte sono senza glutine. Sono divise in 8 capitoli, antipasti, primi piatti, secondi piatti , dolci, preparazioni base, formaggi,ricette crudiste, affettati e ricette dal mondo. Tutte rispettano sempre la stagionalità.
Nell’introduzione troverai la mia idea di Cucina Gourmet , ed anche ti parlo della Cucina Crudista che è una parte importante della mia vita e di tutti quegli elementi che mi hanno accompagnato e formato nel mio percorso di food blogger/cuoco vegano.
Potrai acquistarlo su Amazon , in fondo troverai il link , clicca sull’immagine che ti riporterà direttamente all’acquisto del mio libro !!!
Darai solo un aiuto in più a chi come il Sottoscritto ci mette la passione, la perseveranza e la fatica ed è bello che siano apprezzati avvalorati e comprovati!!!



Hey ciao , Bentrovato/a in una nuova newsletter !!!
Ecco le novità della settimana targate Viaggi&AssaggiFelici
Non dimenticare di iscriverti al mio gruppo facebook ed al mio canale youtube , attivando la campanella !!!
Troverai l’ultima ricetta che potrete acquistare direttamente nello shop del mio blog e l’ultima sul canale YouTube !
Buona lettura e a presto!
Un Abbraccio , Paolo
–Gruppo facebook

–Canale youtube

-Visita anche il mio Shop , puoi acquistare le mie ricette e menù completi premium mensili dietro un piccolo un contributo !

L’ultimo video sul mio canale

Fondue vegana

Scoprite un delizioso viaggio nel sapore con questa fondue vegana, perfetta per due persone. Questo piatto cremoso e ricco di sapori è a base di patate e noci, arricchito da una combinazione di ingredienti semplici ma gustosi. La fondue è l’ideale per una serata romantica o una cena informale con amici, dove il piacere di intingere crostini di pane e verdure in un mix cremoso e saporito diventa il protagonista della tavola. Grazie all’abbinamento di spezie come il curry e la senape, ogni assaggio porta una sorpresa di gusto. Accompagnate la fondue con cubetti di pane rustico e una selezione di verdure, o per un tocco extra, anche con frutta secca e fresca. Pronti a lasciarvi conquistare da questa ricetta facile e straordinariamente gustosa? Prepariamoci a divertirci in cucina!

Io lo utilizzerò nella ricetta strepitosa che uscirà Martedì 14 OTTOBRE sul Canale YouTube…una ricetta colorata e proteica.



L’ultima ricetta che puoi acquistare direttamente nello shop del mio blog pagando un piccolo contributo:

RICETTA PRIMO PIATTO GOURMET DI SETTEMBRE – Paccheri fritti ripieni

Scoprite un delizioso piatto gourmet che combina sapori unici e ingredienti ricercati.
Questa ricetta presenta un’interpretazione creativa dei tradizionali paccheri, arricchiti da un ripieno sorprendente che vi porterà in un viaggio di gusto indimenticabile. Il mix di peperone giallo e ricotta di soia offre una cremosità avvolgente, mentre il guanciale affumicato vegan aggiunge un tocco affumicato che
esalta ogni boccone.
La preparazione prevede un’accurata panatura, che rende il piatto croccante all’esterno e morbidissimo all’interno. Guarnito con pinoli tostati, ogni piatto sarà un’esperienza visiva e sensoriale da condividere con i vostri ospiti.
Preparatevi a sorprendere i vostri commensali con questa ricetta ricca di profumi e colori, perfetta per una cena speciale!

Clicca qui o sull’immagine per visionarla ed acquistarla tramite Paypal o Carta di credito

---

La Spesa di Ottobre : frutta e verdura di stagione



ViaggiEAssaggiFelici

La spesa di ogni mese :

La spesa di OTTOBRE: frutta e verdura di stagione

OGNI MESE LA SPESA DI STAGIONE !

Scopriamo insieme quali sono le verdure e la frutta di stagione ad Ottobre, per fare la lista della spesa con i prodotti più saporiti da comprare e cucinare con tante ricette autunnali.🛒 Ottobre è il mese in cui l'autunno raggiunge il suo apice, portando con sé un'abbondanza di frutta e verdura fresche. Scegliere alimenti di stagione non solo rispetta il ciclo naturale dell'agricoltura, ma offre anche sapori intensi e nutrienti. Scopriamo insieme quali sono i prodotti di ottobre che arricchiranno la nostra tavola! Per fare al meglio la spesa di Ottobre con la frutta e le verdure di stagione in questo mese andiamo a vedere cosa ci offre l'orto, cosa cioè possiamo trovare dal fruttivendolo da trasformare in ottimi piatti con le nostre ricette. L'autunno è al suo culmine e mangiare in modo sano, naturale ed anche economico, è possibile, basta acquistare solo i prodotti di stagione, che, non occorre dire, sono molto più saporiti e gustosi. E sceglierli da agricoltura biologica e a Km 0 fa bene anche all'ambiente!🌻🌻🌻A Ottobre le verdure tornano protagoniste di tavole e sagre, ma anche di colorati spuntini. Nel pieno dell' autunno cresce la voglia di ricette calde e leggere che sappiano riattivare le energie portando con sé una ventata di benessere. … Ci sono molte idee e ricette che puoi mettere in tavola con la spesa di ottobre.
Vi ho regalato alcune ricette molto semplici e veloci in base ad alcuni di questi frutti e verdure di stagione a Ottobre.🥦Ecco cosa mettere nel cestino della spesa per convivere con la stagione autunnale tra rinnovate energie e ingredienti da sperimentare.

Clicca qui o sull'immagine per visionarlo



La cucina Medievale :

Zuppa di porri medievale

OGNI MERCOLEDÌ UNA RICETTA MEDIEVALE !!!

Oggi, per la sezione del blog dedicata alle Ricette Medievali, prepariamo una zuppa di porri, reinterpretazione moderna di un piatto medievale .
Nel medioevo e nel rinascimento, l'anno era diviso tra giorni di grasso, in cui si poteva mangiare carne, e giorni di magro, durante i quali tali alimenti erano vietati. Alla fine del Rinascimento, la carne diventava l'unico cibo chiaramente proibito, mentre si iniziava a tollerare il consumo di latte e formaggio, come dimostrano i menù dei banchetti nei giorni di magro.
Durante il venerdì e la Quaresima si seguiva un regime di magro, con altri giorni di digiuno variabili nel tempo e nel luogo. A differenza dell'antichità, nel medioevo il pesce era considerato meno nutriente e appetitoso della carne, diventando il cibo principale nei giorni di magro. L'olio d'oliva sostituiva il lardo, mentre il latte di mandorle prendeva il posto di quello animale.
Oggi prepariamo una ricetta di un cuoco tedesco nella corte di papa Martino V nel XV secolo.
La ricetta scelta è per villani e rustici, realizzata solo con ingredienti vegetali (esiste anche una versione con brodo di carne). È semplice da preparare e molto gustosa. Per un pasto di magro completo, consigliavano di abbinarla a un piatto di pesce, come vongole o zuppa di triglie, accompagnata da pane di noci.
A seguire troverete una nota sugli ingredienti, il testo originale della ricetta e la mia traduzione in italiano. Buon appetito!

Clicca qui o sull'immagine per visionarla



Le ultime ricette pubblicate sul blog

-Burro vegetale di frutta secca ai funghi, l'alternativa facile senza soia

-Zuppa di porri medievale

-Agnolotti del plin ripieni di ceci con glassa e burro ai funghi , reinterpretazione vegana e senza glutine

-Fondue vegana



COLLABORIAMO CON AZIENDE E PRIVATI

Propone altri tanti servizi e potrete trovare tutte le informazioni nel blog qui https://viaggieassaggifelici.blog/contatti-collaborazioni-privacy/collaboro-con-aziende-e-privati/
Viaggi&AssaggiFelici si trova a Milano ,oltre a proporre itinerari turistici di ogni tipo grazie appunto alla mia agenzia di viaggi Bluvacanze Via Padova Milano

HAI RIPRODOTTO UNA MIA RICETTA?
Taggami su @Viaggi&AssaggiFelici e metti il tag #viaggieassaggifelici

---

SEGUIMI SUI MIEI SOCIAL

- YouTube
- Facebook
- Instagram
- Pinterest
- LinkedIn
- TikTok

Vota questo contenuto

Scopri di più da Viaggi&AssaggiFelici

Abbonati per ricevere gli ultimi articoli inviati alla tua e-mail.

Digita la tua e-mail...

Iscriviti

Consigliato da Viaggi&AssaggiFelici: Fai la tua spesa bio qui!

Acquistando i tuoi prodotti preferiti su Macrolibrarsi da questo box, sosterrai direttamente il mio blog! A te **non costa un centesimo in più**, ma per me è un aiuto immenso per continuare a darti ricette e video sempre gratuiti. Grazie di cuore



Vuoi aprire un blog di successo come questo?

Se hai un sogno nel cassetto ma **non sai da dove iniziare**, lascia che ti aiuti a realizzarlo. Metto la mia esperienza al tuo servizio: costruisco il tuo sito web da zero e scrivo contenuti professionali capaci di emozionare e catturare i lettori.

Collaboriamo insieme per dare vita alle tue idee!

Scopri come posso aiutarti →