Le ultime novità targate Viaggi&AssaggiFelici

Posted on 18 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

18 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

Burrata , l’alternativa vegetale creativa

Scopri la bontà della Burrata Vegana, un formaggio vegetale che offre una consistenza cremosa e un sapore ricco, perfetta per arricchire i tuoi piatti. Questa ricetta combina ingredienti naturali e sani per creare un’alternativa allettante alla burrata tradizionale, utilizzando anacardi, latte di cocco e lievito alimentare. Non solo è un’opzione vegana, ma è anche senza glutine e può essere personalizzata con diversi ripieni. Servila con pomodori arrosto, basilico fresco e una baguette croccante per un antipasto sorprendente. Preparare la Burrata Vegana è semplice e divertente, rendendola perfetta per le occasioni speciali o come comfort food a casa. Segui il procedimento passo dopo passo e lasciati sorprendere dalla sua versatilità e dal suo gusto unico! E non dimenticare che alla fine della ricetta troverai tante curiosità e suggerimenti che puoi anche stampare riguardo alla “BURRATA ” con le sue origini le classiche varianti e le reinterpretazioni moderne.

Io lo utilizzerò nella ricetta strepitosa che uscirà Martedì 21 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 SECONDO PIATTO GOURMET DI SETTEMBRE – Si crede un calamaro ripieno di hummus di ceci , quenelle di ricotta vegetale e clorofilla di spinaci

Scoprite un’esperienza culinaria unica con il nostro “Calamaro Vegetale”, un piatto che sorprende per la sua presentazione e i suoi sapori. Questa ricetta gourmet combina la delicatezza della carta di riso con un delizioso hummus di ceci e una fresca clorofilla di spinaci, creando un’armonia di colori e consistenze. Adatto a vegani, il “Calamaro Vegetale” è perfetto per un’ occasione speciale o per impressionare i vostri ospiti. Guarnito con ricotta di soia, semi di papavero e fiori eduli, questo piatto è non solo un piacere per il palato, ma anche per gli occhi. Non perdete l’occasione di portare un tocco di innovazione e eleganza sulla vostra tavola!

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

---



L’ARTICOLO SETTIMANALE NEL BLOG :

Tutto Quello che Serve nella Cucina di un Vegano: Ingredienti, Strumenti e Ricette Semplici

OGNI SETTIMANA UN ARTICOLO NUOVO !

La cucina vegana non è solo una scelta alimentare, ma un modo di vivere che celebra la nutrizione vegetale e la creatività culinaria. In questo articolo, esploreremo tutto ciò che è necessario per allestire una cucina vegana, comprese le alternative proteiche come tofu, tempeh e seitan, oltre a addensanti come agar-agar e carragenina. Parleremo inoltre del lievito alimentare, ricette semplici e gustose, e dell’importanza dell’autoproduzione.

Clicca qui o sull’immagine per visionarlo



La cucina Medievale :

Torta Lavagnexe , la ricetta medievale ligure più antica in versione vegana

OGNI MERCOLEDÌ UNA RICETTA MEDIEVALE !!!

Oggi, per la sezione del blog dedicata alle Ricette Medievali, prepariamo una versione vegana contemporanea e personale Torta Lavagnexe : Si tratta della ricetta più antica di cui si ha notizia scritta dove si cita un territorio Ligure, Lavagna a quel tempo era la culla dei Fieschi, la potente famiglia che diede due Papi.
Ma praticamente nessuno ai giorni nostri ha mai provato questo piatto, anche se è considerato il progenitore di tanti piatti tradizionali odierni in Liguria.
Tradizionalmente, la Torta Lavagnexe era preparata con ingredienti locali.
Utilizzando carne di pollo o gallo, lardo di maiale, e farine, rappresentava un esempio delle ricette medievali che cercavano di equilibrare sapori e consistenze e veniva accompagnata con la frutta cotta in agrodolce in agrodolce .
La mia reinterpretazione prevede il tempeh aromatizzato e cotto per conferirgli una consistenza e gusto del pollo e la accompagneremo con burro di mele senza zucchero al posto della frutta in agrodolce.
Alla fine della ricetta troverete il testo originale della ricetta e tante curiosità sulla Torta Lavagnexe. Buon appetito!

Clicca qui o sull'immagine per visionarla



Le ultime ricette pubblicate sul blog

Burrata , l'alternativa vegetale creativa

-Torta Lavagnexe , la ricetta medievale ligure più antica in versione vegana

-Roll croissant salati

-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 →