

# **Oltre 100 piatti italiani e internazionali nel nuovo libro di Luca Pappagallo**

scritto da Enzo Radunanza | 10/10/2023

# LUCA PAPPAGALLO

## LA CUCINA PER TUTTI DI

# CASA

# PAPPAGALLO®

**Primi, secondi,  
dolci irresistibili  
in oltre 100 ricette  
da leccarsi i baffi**



VALLARDI

**Si chiama "La cucina per tutti di Casa Pappagallo" il terzo**

**volume del cuoco grossetano, tra i più seguiti e amati del web. «Queste ricette sono un atto d'amore nei confronti dei miei lettori. Troveranno dai piatti della cucina regionale italiana a variazioni come la pasta all'arrabbiata con i funghi o la genovese di polpo, dalle specialità di paesi lontani fino a dolci golosissimi che fanno subito festa.»**

**Luca Pappagallo** si occupa di cucina in modo professionale da oltre vent'anni. È stato uno dei primi in Italia a lanciare un sito dedicato alla cucina italiana ma la grande popolarità è arrivata nel 2019, con YouTube e il suo format "**Casa Pappagallo®**", seguito da milioni di follower.

Oggi è attivo anche su Instagram e Facebook ed è un apprezzato conduttore di **Food Network** dove intrattiene il pubblico nel programma "[In cucina con Luca Pappagallo](#)".

## **I libri di Luca Pappagallo**

Dopo **Benvenuti a Casa Pappagallo** nel 2021, e **Tutti i sapori di Casa Pappagallo** del 2022, oggi arriva il terzo libro, sempre edito da Vallardi, dal titolo **La cucina per tutti di Casa Pappagallo**.

In circa 250 pagine con bellissime fotografie, l'autore esplora i sapori più autentici e genuini della tradizione italiana e internazionale. Un **ricettario con circa 100** preparazioni tra antipasti, primi, secondi e dolci che fanno venire l'acquolina in bocca e per tutte le tasche: dalla *tegamata di Pitigliano* agli *spaghetti all'assassina*, dalle *melanzane a scarpone* al *sofrito di Corfù*, passando per lo *zuccotto alla fiorentina* e i *biscotti all'anice* per chiudere la cena in bellezza. Senza dimenticare il piatto che fa felici praticamente tutti, le polpette!

«Queste ricette sono un atto d'amore nei confronti dei miei lettori. Ne ho incontrati tanti in giro per l'Italia e sono stato travolto da un'accoglienza calorosa che mi ha fatto sentire a casa. Pacche sulle spalle, strette di mano, selfie, sorrisi, risate, racconti, dediche, persino una proposta di matrimonio! Ed è pensando a loro, a voi, alla schiettezza e alla semplicità che ci contraddistinguono che ho preparato questa carrellata di ricette, da piatti della cucina regionale italiana a variazioni come la pasta all'arrabbiata con i funghi o la genovese di polpo, dalle specialità di paesi lontani fino a dolci golosissimi che fanno subito festa. Per condividere con voi il sapore caldo e accogliente di un piatto assaggiato insieme.»