

Pasta e sughi PDF

none



Questo è solo un estratto dal libro di Pasta e sughi. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: none
ISBN-10: 9788809841871
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3534 KB

DESCRIZIONE

Il volume è interamente dedicato alla pasta secca e all'abbinamento dei sughi ai vari formati, uno degli atti culinari più sapienti della cucina italiana. Spaghetti e rigatoni, seppur conditi con il medesimo sugo di pomodoro, diventano due piatti diversi: sembra una banalità, ma se chiudete gli occhi e provate solo a immaginare l'uno o l'altro formato nella vostra bocca, pregusterete due piaceri differenti. Un tempo la pasta era una preparazione esclusivamente domestica. Le donne di casa inventavano ogni giorno tutte le forme possibili con semola e acqua, mischiando i due sfarinati. Oggi si assiste alla valorizzazione dei condimenti, nella consapevolezza che ogni tipo di pasta, sulla base della sua struttura, della superficie liscia o rigata e così via, "vuole" carne, pesce o verdure... Il libro ha tante preparazioni illustrate step by step di ragù, condimenti, sughi, ed è ricco di nozioni storiche e gastronomiche sulla pasta, ma anche di consigli per abbinarla al giusto formato.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Sughi per pasta semplici e veloci con foto e video. Ricette per sughi per pasta da fare a casa, passo passo, con foto e video.

Pasta e Sugo, Venezia: su TripAdvisor trovi 815 recensioni imparziali su Pasta e Sugo, con punteggio 4,5 su 5 e al n.114 su 1.396 ristoranti a Venezia.

La pasta è l' alimento principale, che tanto amiamo noi italiani. Che sia industriale, fresca o preparata a mano non importa, essa sarà sempre buona, al punto da

PASTA E SUGHI

[Leggi di più ...](#)