Martínez Gil, Teresa

Tutti a tavola!

Viaje por la pasta fresca hecha en casa

Con este fascinante viaje por la Italia de la pasta fresca aprenderás a hacer en casa las diferentes variedades que se elaboran en cada una de las regiones. Descubrirás cómo la masa y la técnica cambian, desde el norte, y su pasta de harina y de huevos, hasta el sur y las islas, donde predomina el trigo duro. Aprenderás a realizar los formatos más conocidos de pasta corta, larga y rellena (maccheroni, spaghetti, tagliatelle, ravioli, tortellini...), y otros muchos que no lo son tanto, pero cuya tradición los hace únicos (trofie, rufuoi, manate, maccheroncini di Campofilone, casoncelli...). Paso a paso, verás la mejor manera de cocinar cada tipo de pasta con las salsas que mejor la acompañan.

Argitaletxea	Libros con Miga
Azalak	Tapa dura
Orrialdeak	304
Neurria	170x240x mm.
Pisua	625
Hizkuntza	Español
Gaia	Gastronomía
EAN	9788412450118
PVP	21,50 €
PVP,BEZik gabe	20,67 €

9788412450118