

84 RECETAS PARA PREPARAR PASTAS ITALIANAS: Exquisitas opciones para disfrutar de platos típicos de la cocina italiana (Colección Cocina Práctica)



Fecha de publicación: 9 septiembre, 2016

Editor: OrzolaPress

Autor: Mariano Orzola

Longitud de impresión: 112

Idioma: Español

PDF

Un libro fantástico que presenta una selección de 84 recetas para preparar pastas italianas, categorizadas por sus y características culinarias principales. El libro de cocina ideal para todos aquellos que desean degustar la comida italiana más famosa del mundo, pero en todas sus variantes.

Pasta es el nombre tradicional que reciben los alimentos preparados con una masa cuyo ingrediente básico es la harina, mezclada con agua, y a la cual se puede añadir sal, huevo u otros ingredientes, conformando un producto que generalmente se cuece en agua hirviendo. Aunque cualquier harina sirve para este propósito, la mayor parte de las recetas occidentales

siguen la tradición italiana y emplean el trigo candeal. En cambio, en Oriente son habituales otros ingredientes, como la harina de alforfón o de arroz.

Este libro incluye un compendio de pastas simples, rellenas y combinadas como tallarines, ñoquis, canelones, lasañas, raviolis, sorrentinos, panzerottis y agnolottis. Además contiene una docena de recetas para preparar las salsas más populares que acompañan a las pastas. Todas las recetas están presentadas de forma simple con el detalle de la preparación paso a paso.

También incluye como contenido extra a las claves para darle sabor a tus comidas y la descripción de los métodos de cocción uno por uno. Descubre ya mismo este práctico recetario y disfruta de una experiencia gastronómica única.

<http://yep.pm/0mLYDiZi5/ncnDhSCBi.pdf.rar>