

Pasta al forno PDF

Lydia Capasso



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



DOWNLOAD PDF

Autore: Lydia Capasso
ISBN-10: 9788867531905
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3864 KB

DESCRIZIONE

Se amate avere ospiti ma odiate dover preparare tutto all'ultimo momento, se vi sembrano irreali le padrone di casa sempre perfette e in ordine che cucinano per i propri invitati senza sforzo apparente, la pasta al forno è il piatto che fa per voi. Ha mille virtù: può essere preparata in anticipo e infornata poco prima di servirla, può passare direttamente dal freezer al forno e, in alcuni casi, può riposare già cotta guadagnando persino in gusto e profumo. Si presta ad accogliere ogni ingrediente, dalle verdure ai formaggi, dal pesce alla carne e, al bisogno, può svestirsi del suo carattere rustico per presentarsi in forma elegante e scenografica, tale da non farvi sfigurare nemmeno di fronte agli ospiti di riguardo. Lungi dall'essere solo piatto delle feste o delle grandi occasioni, in versione più semplice risolve egregiamente anche i pasti quotidiani: infornata, la pasta si fa accattivante, con la sua crosta croccante, ed è amata indifferentemente da adulti e bambini. Dall'umile peperone ripieno di spaghetti alla raffinata cupola ai fiori di zucca, dalla elementare frittata di pasta al forno al sontuoso timballo racchiuso in un guscio di brisée, le ricette di questo libro vi suggeriscono soluzioni per un pranzo domenicale, per un pasto veloce in famiglia o per una cena importante. Le abbiamo suddivise proprio in base all'occasione alla quale meglio si addicono, tenendo conto tanto del tempo di preparazione quanto della presentazione più o meno complessa.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Scopri tutte le ricette per cucinare una buonissima pasta al forno, tante nuove idee per stupire e imparare diversi e gustosi piatti.

Torta salata di lasagne al pomodoro Una lasagna estiva, preparata con una classica besciamella e salsa di pomodoro, ma racchiusa in uno scrigno di pasta sfoglia.

La pasta al forno si prepara farcendo la pasta polpettine fritte di carne trita, parmigiano sale, pepe e prezzemolo mentre a parte rosoleremo la pancetta a ...

PASTA AL FORNO

[Leggi di più ...](#)