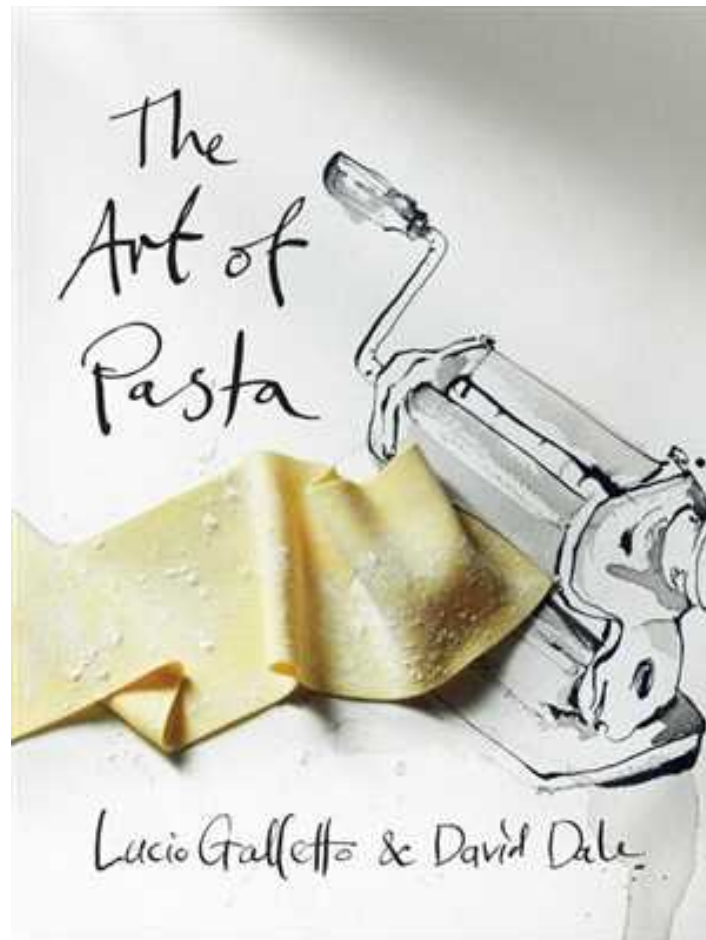


The art of pasta PDF

Lucio Galletto



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: Lucio Galletto
ISBN-10: 9789021550947
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4485 KB

OMSCHRIJVING

Pasta de basis én het hart van de Italiaanse keuken- Meer dan 160 authentieke pastarecepten - Regionale klassiekers en vernieuwende, hedendaagse gerechten - Unieke combinatie van Italiaanse toprecepten, prachtige foto's en sfeervolle illustraties - De Italiaanse keuken is onverminderd populair in Nederland - Een schitterend boek dat je niet mag missen Een boek waar elke pastaliefhebber van gaat watertanden. Pastagerechten vormen niet alleen de ziel van de Italiaanse keuken, maar zijn ook geliefd en onmisbaar in vele Nederlandse huishoudens, getuige het niet-aflatende succes van pastakookboeken. In deze nieuwe pastabijbel *The Art of Pasta* staan niet alleen duidelijke recepten voor het zelf maken van de lekkerste pasta en de perfecte gnocchi, maar ook klassieke sauzen als bolognese naast tot de verbeelding sprekende gerechten als cannelloni met konijn en artisjokken. Dit boek laat elke pastaliefhebber watertanden en is dankzij de prachtige foto's van Anson Smart en bijzondere illustraties van kunstenaar Luke Sciberras bovendien een feest voor het oog. LUCIO GALLETTOverstaat als geboren Italiaan en restauranthouder in Sydney (Australië) de kunst van het pastamaken als geen ander. Daarnaast is Galletto ook een groot kunstliefhebber en hangen er in zijn restaurant meer dan vijfhonderd kunstwerken. Hij schreef al eerder kookboeken en won daarmee verschillende prijzen. DAVID DALE is een vriend van Lucio en schrijft als journalist voor onder meer *The Sydney Morning Herald*. Ook Dale heeft al verschillende (kook)boeken op zijn naam staan.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

This Old Gal's Pressure Cooker Cookbook: 120 Easy and Delicious Recipes for Your Instant Pot and Pressure Cooker Sep 25, 2018

THE ART OF MAKING PASTA: with a "sfoglina-pasta maker" Mama Isa, without pasta machine, only with your hands, a rolling pin, a wood board and a rectangular knife ...

Food trends come and go but hearty, delicious pasta is forever. Whether a fan of rigatoni, macaroni or fettuccine, we can all share in our love of this Italian staple ...

THE ART OF PASTA

[Lees verder...](#)