



Pasta fresca et pasta ripiena: Pâte fraîche et pâte farcie (101 recettes de pâtes d'une autre fois t. 5)

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Pasta fresca et pasta ripiena: Pâte fraîche et pâte farcie (101 recettes de pâtes d'une autre fois t. 5)

Jean-Charles BORBONI

Pasta fresca et pasta ripiena: Pâte fraîche et pâte farcie (101 recettes de pâtes d'une autre fois t. 5)

Jean-Charles BORBONI

 [Télécharger Pasta fresca et pasta ripiena: Pâte fraîche et p ...pdf](#)

 [Lire en ligne Pasta fresca et pasta ripiena: Pâte fraîche et ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Pasta fresca et pasta ripiena: Pâte fraîche et pâte farcie (101 recettes de pâtes d'une autre fois t. 5) Jean-Charles BORBONI

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

« 101 recettes de pâtes d'une autre fois » ou comment retrouver les origines et les secrets des goûts des pâtes italiennes des siècles derniers et les cuisiner aujourd'hui...?

La cuisine émilienne est élégante et élaborée, elle peut être, aussi, opulente, solide et relevée. Dans l'histoire complexe de la région, dominée par les Este, les Gonzague, les Farnese et les Bourbons, la cuisine est l'héritière des cours souveraines du Moyen-Âge et de la Renaissance et de leurs grands maître queux : les Mastro Martino de' Rossi da Como, Bartolomeo Sacchi dit « Il Platina » (Le Platine), Cristoforo da Messisbugo, Bartolomeo Scappi, Vincenzo Tanara, et Bartolomeo Stefani. Sensuelle et raffinée à Parme, elle est sincère et goûteuse à Plaisance, chaude et viscérale à Modène, pointilleuse et excitante à Regio Emilia, joyeuse et triomphale à Bologne, capricieuse et cultivée à Ferrare.

En Emilie règnent la pasta fresca (pâte fraîche) aux oeufs et la pasta ripiena (littéralement pâte remplie ou fourrée ou farcie) : innombrables tortelli, tortellini, cappelletti, cappellacci, annolini et marubini, dont les recettes et le savoir-faire se sont, ensuite, répandus dans toute la plaine du Pô... puis dans toute l'Italie. Il y a aujourd'hui une grande hétérogénéité dans les noms donnés à la pasta fresca ripiena selon la région ou la ville d'où elle provient... même si ces villes sont proches et même si ces pâtes sont préparées -presque !- de la même façon. Prenons pour exemple les anolini de Parme, en Emilie, qui deviennent des marubini à Crémone, de l'autre côté du Pô, donc en Lombardie. Et, à la fin de ce chapitre, nous ferons connaissance avec le tortellino de Modène, frère jumeau mais frère ennemi du tortellino, Roi de Bologne.

Mais c'est à une longue descente à travers l'Italie et l'Emilie, dans la plus pure tradition des chevauchées impériales allemandes ou royales françaises, que nous convie la découverte de cette multitude de pâtes fraîches et de pâtes farcies...

Présentation de l'éditeur

« 101 recettes de pâtes d'une autre fois » ou comment retrouver les origines et les secrets des goûts des pâtes italiennes des siècles derniers et les cuisiner aujourd'hui...?

La cuisine émilienne est élégante et élaborée, elle peut être, aussi, opulente, solide et relevée. Dans l'histoire complexe de la région, dominée par les Este, les Gonzague, les Farnese et les Bourbons, la cuisine est l'héritière des cours souveraines du Moyen-Âge et de la Renaissance et de leurs grands maître queux : les Mastro Martino de' Rossi da Como, Bartolomeo Sacchi dit « Il Platina » (Le Platine), Cristoforo da Messisbugo, Bartolomeo Scappi, Vincenzo Tanara, et Bartolomeo Stefani. Sensuelle et raffinée à Parme, elle est sincère et goûteuse à Plaisance, chaude et viscérale à Modène, pointilleuse et excitante à Regio Emilia, joyeuse et triomphale à Bologne, capricieuse et cultivée à Ferrare.

En Emilie règnent la pasta fresca (pâte fraîche) aux oeufs et la pasta ripiena (littéralement pâte remplie ou fourrée ou farcie) : innombrables tortelli, tortellini, cappelletti, cappellacci, annolini et marubini, dont les recettes et le savoir-faire se sont, ensuite, répandus dans toute la plaine du Pô... puis dans toute l'Italie. Il y a aujourd'hui une grande hétérogénéité dans les noms donnés à la pasta fresca ripiena selon la région ou la ville d'où elle provient... même si ces villes sont proches et même si ces pâtes sont préparées -presque !- de la même façon. Prenons pour exemple les anolini de Parme, en Emilie, qui deviennent des marubini à Crémone, de l'autre côté du Pô, donc en Lombardie. Et, à la fin de ce chapitre, nous ferons connaissance avec le tortellino de Modène, frère jumeau mais frère ennemi du tortellino, Roi de Bologne.

Mais c'est à une longue descente à travers l'Italie et l'Emilie, dans la plus pure tradition des chevauchées impériales allemandes ou royales françaises, que nous convie la découverte de cette multitude de pâtes

fraîches et de pâtes farcies...

Download and Read Online Pasta fresca et pasta ripiena: Pâte fraîche et pâte farcie (101 recettes de pâtes d'une autre fois t. 5) Jean-Charles BORBONI #KSV73E0ZT54

Lire Pasta fresca et pasta ripiena: Pâte fraîche et pâte farcie (101 recettes de pâtes d'une autre fois t. 5) par Jean-Charles BORBONI pour ebook en ligne Pasta fresca et pasta ripiena: Pâte fraîche et pâte farcie (101 recettes de pâtes d'une autre fois t. 5) par Jean-Charles BORBONI Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Pasta fresca et pasta ripiena: Pâte fraîche et pâte farcie (101 recettes de pâtes d'une autre fois t. 5) par Jean-Charles BORBONI à lire en ligne. Online Pasta fresca et pasta ripiena: Pâte fraîche et pâte farcie (101 recettes de pâtes d'une autre fois t. 5) par Jean-Charles BORBONI ebook Téléchargement PDF Pasta fresca et pasta ripiena: Pâte fraîche et pâte farcie (101 recettes de pâtes d'une autre fois t. 5) par Jean-Charles BORBONI Doc Pasta fresca et pasta ripiena: Pâte fraîche et pâte farcie (101 recettes de pâtes d'une autre fois t. 5) par Jean-Charles BORBONI Mobipocket Pasta fresca et pasta ripiena: Pâte fraîche et pâte farcie (101 recettes de pâtes d'une autre fois t. 5) par Jean-Charles BORBONI EPub

KSV73E0ZT54KSV73E0ZT54KSV73E0ZT54