



Lasagnes nouvelle édition

Lucia PANTALEONI

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Lasagnes nouvelle édition Lucia PANTALEONI

 [Download Lasagnes nouvelle édition ...pdf](#)

 [Read Online Lasagnes nouvelle édition ...pdf](#)

Lasagnes nouvelle édition

Lucia PANTALEONI

Lasagnes nouvelle édition Lucia PANTALEONI

Téléchargez et lisez en ligne Lasagnes nouvelle édition Lucia PANTALEONI

64 pages

Extrait

Extrait de l'introduction :

Brève histoire des lasagnes

Les Étrusques ont été les premiers à faire des lasagnes, à partir de la farine d'épeautre, céréale rustique et résistante aux maladies.

Les Romains utilisaient un mélange de farine de blé et d'eau et façonnaient une sorte de lasagne qu'ils appelaient lagane. Ce terme est encore utilisé aujourd'hui dans quelques régions d'Italie pour certains types de pâtes.

Les ustensiles nécessaires pour faire les lasagnes maison

Pour la fabrication des pâtes, nos grand-mères utilisaient un plan de travail en bois et un rouleau à pâtisserie long et fin. Le bois rendait les pâtes rugueuses, le rouleau (parfois remplacé par un manche à balai)

permettait d'exercer partout une pression égale, même sur une grande surface de pâte

Aujourd'hui, les machines à pâtes permettent de les réaliser plus vite.

Il existe aussi des robots qui mélangent la farine avec les oeufs et sont équipés d'un laminoir électrique.

Il faut savoir néanmoins que 60 g de pâtes faites à la main pèsent 95 g une fois cuites, tandis que fabriquées à la machine, elles absorbent plus d'eau, et pèsent une fois cuites 120 g. Le goût s'en ressent forcément !

Présentation de l'éditeur

30 recettes de lasagnes issues de la plus pure tradition italienne, composées de légumes, jambon, ricotta, poisson, volaille, ou encore de crustacés, à déguster entre amis, en famille ou en tête à tête... pour toutes les occasions, tous les goûts, toutes les envies !

Biographie de l'auteur

Originnaire de Trévis, tout près de Venise (Italie), Lucia Pantaleoni vit à Paris depuis 20 ans. Elle a été l'animatrice de l'émission " La Cuisine de Lucia " sur Gourmet TV. Elle est journaliste et consultante culinaire. Elle multiplie avec passion et succès les expérimentations auteur de la cuisine. Elle est aussi l'auteur d'une quinzaine de livres dans la collection à succès des éditions Solar "Variations Gourmandes" : Lasagnes, Bruschettas & crostinis, Antipasti, Madeleines...

Download and Read Online Lasagnes nouvelle édition Lucia PANTALEONI #DZ2OHIFP479

Lire Lasagnes nouvelle édition par Lucia PANTALEONI pour ebook en ligneLasagnes nouvelle édition par Lucia PANTALEONI 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 Lasagnes nouvelle édition par Lucia PANTALEONI à lire en ligne.Online Lasagnes nouvelle édition par Lucia PANTALEONI ebook Téléchargement PDFLasagnes nouvelle édition par Lucia PANTALEONI DocLasagnes nouvelle édition par Lucia PANTALEONI MobipocketLasagnes nouvelle édition par Lucia PANTALEONI EPub

DZ2OHIFP479DZ2OHIFP479DZ2OHIFP479