



riverside  
agency

## The Book of Pasta

Autor: Varios, Autores

Phaidon

ISBN: 978-1-83866-884-6 / Tapa dura / 352pp | 205 x 270 cm

Precio: \$ 124.900,00



Varios, Autores

Una nueva colección de más de 150 auténticos y emocionantes platos de pasta de la famosa cocina de Barilla. La pasta ha trascendido sus humildes orígenes para convertirse en uno de los alimentos más apreciados del mundo. Esta clase magistral sobre el ingrediente más emblemático de Italia presenta 150 recetas elegantes y sofisticadas, probadas y perfeccionadas por Barilla, la marca de pasta líder a nivel mundial. Los aficionados a la cocina descubrirán comidas fáciles para entre semana, cenas espectaculares para el fin de semana y recetas para cualquier ocasión. Esta variada y deliciosa colección de recetas incluye platos de temporada a base de verduras como la Mafaldine con escarola y aceitunas, la Bavette con bagna cauda y verduras crujientes, y los Fusilloni con calabacín, tomates cherry y ricotta salada; platos tradicionales, como los Rigatoni a la amatriciana y los Penne rigate a la arrabbiata; clásicos italianos evocadores, como los Gemelli con pesto a la trapanese y los Spaghetti ai frutti di mare; y creaciones originales e intrigantes, como los Papiri con Prosecco y ostras y las Conchiglie rigate con ragú de cordero y azafrán. El libro ofrece recetas para todos los gustos, dietas, presupuestos y presupuestos, con opciones vegetarianas, veganas, sin lácteos, sin gluten y sin frutos secos, así como platos sencillos elaborados con cinco ingredientes o menos y comidas rápidas preparadas en treinta minutos o menos. Con un diseño elegante, con vívidas fotografías gastronómicas e ilustraciones de pasta divertidas, el libro también incluye ensayos breves y contundentes sobre temas que abarcan desde la técnica de la pasta cortada al bronce hasta la dieta mediterránea y el uso de espaguetis en el arte y el cine. Las recetas incluyen: Bucatini a la cacciatora; Casarecce con anchoa e hinojo silvestre; Coquillettes con crema de calabaza; Ditalini rigati con mejillones, patatas y azafrán; Fettuccine a la boloñesa con huevo; Farfalle con habas y pan frito; Papiri a los cuatro quesos; Fusilli con radicchio rojo y cáscaras de parmesano; Tortiglioni carbonara vegetarianos sin gluten; Linguine con mariscos y verduras crujientes en papillote; Mezze maniche rigate con almejas y garbanzos; Mini penne con pesto de rúcula; Orecchiette pugliese con cime di rapa; Linguine con arroz, diente

de león, langostino y limón; Rigatoni cacio e pepe; Tortiglioni con fondue de parmesano y vinagre balsámico; Timbal tradicional de sedanini; Triguatelli con champiñones y tomillo sobre fondue de gorgonzola; Ensalada mediterránea de penne rigate integral; Pennette integral con pesto de verduras con aroma a limón; y Espaguetis integrales con pesto de hinojo y tomate.

La pasta ha trascendido sus humildes orígenes para convertirse en uno de los alimentos más apreciados del mundo. Esta clase magistral sobre el ingrediente más emblemático de Italia presenta 150 recetas elegantes y sofisticadas, probadas y perfeccionadas por Barilla, la marca de pasta líder a nivel mundial.