



CARBS

LES PÂTES

Luna Simiele-Sophia Letizia Murtas-Benedetta Erittu

LICEO STATALE "IGNAZIO VIAN"
BRACCIANO



QU'EST-CE QUE LES PÂTES?

Les pâtes sont des aliments fabriqués généralement à partir d'un mélange pétri de farine de blé, d'eau et éventuellement d'œuf et de sel. D'autres types de céréales comme la semoule de blé dur, l'épeautre, le blé noir, le riz, le maïs, etc., peuvent également être utilisées.

« Les pâtes » peuvent également désigner les plats dont les pâtes sont l'ingrédient principal, servies avec de la sauce ou des assaisonnements.



RECETTES

TRADITION: PÂTES À LA SAUCE TOMATE



1

Pelez les tomates puis coupez-les en cubes. Faites chauffer l'huile dans une casserole et ajoutez l'ail pelé et haché. Faites cuire l'ail à feu doux puis incorporez les tomates. Laissez cuire le mélange à feu doux 5 à 7 minutes en remuant constamment. Salez et poivrez

Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée avec l'huile d'olive le temps indiqué.

2

3 Égouttez les pâtes, mettez-les dans un plat et versez la sauce tomate dessus. Saupoudrez de basilic ciselé.

INNOVANTES: PÂTES À LA SAUCE TOMATE

En tant que pâtes à la sauce innovante, nous avons vu sur tiktok des jeunes qui ont donné à des pâtes à la tomate simple, l'apparence d'un aliment chinois.

 crédits:
[@zmen1kitchen](https://www.tiktok.com/@zmen1kitchen)





LA CARBONARA



TRADITION: PÂTES À LA CARBONARA

1 Coupez le lardons et faites-le cuire dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit doré et faire la mise au pont de l'eau pour les pâtes.

prendre les jaunes d'œufs et ajouter le poivre et le fromage jusqu'à ce que vous faites une crème

2

3 à une minute avant la fin de la cuisson des pâtes, égoutter et transvaser dans la poêle de l'oreiller à feu éteint.

versez la crème préparée au préalable et faites-la incorporer à le lardons et aux pâtes et servez.

4



INNOVANTES: PÂTES À LA CARBONI

toujours sur tiktok nous avons trouvé une autre recette innovante, mais cette fois pour la carbonara, où ils lui donnent l'apparence d'un cône de crème glacée ordinaire

