



**no pasta, no
party!**

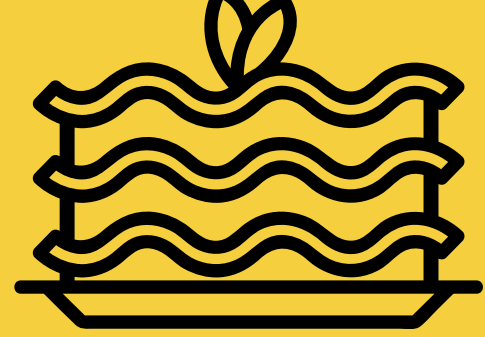
**Erminia Clemente, Emma Giustino, Elisa
Scopet, Benedetta Di Carmine**

Les pâtes



Il est impossible de déterminer avec certitude qui est l'inventeur des pâtes, mais on peut dire que chez les Romains, les Grecs et les Étrusques, des recettes très similaires à un plat de la grande tradition italienne, ont été préparées : la lasagne. Les pâtes, en Italie, étaient connues bien avant 1295, année du retour de Marco Polo de Chine et de son contact avec les « spaghettis » chinois.





Les lasagnes

L'un des plats symboliques de l'Italie qui parvient à combiner des racines anciennes et historiques avec de nombreuses variantes régionales : les lasagnes.

Le plus ancien témoignage transcrit concernant les lasagnes apparaît en 1282 dans les mémoriaux de Bologne.

Ingrédients :

-pâtes aux œufs



-ragoût de viande rouge



-béchamel



-parmesan



les pâtes des “cocus”

“les pâtes des cocus” sont très simple à préparer. Son nom dérive du stéréotype de la femme infidèle; elle prépare des pâtes pour son mari avec peu d'ingrédients parce qu'elle est occupée avec d'autres “choses”.

Grâce à ce plat elle ne sera pas découverte.

Les ingrédients:

- des pâtes (de préférence des spaghettis)
- du beurre
- du Parmesan râpé
- du poivre
- du sel





la carbonara

Les pâtes à la carbonara sont un classique de la cuisine italienne, En réalité, l'histoire n'est pas vraiment claire, et en fait, les pâtes à la carbonara n'ont pas de date de naissance précise. La recette de la carbonara italienne n'accepte pas de variantes, les Italiens n'ont pas apprécié la variante française, attirant l'incrédulité des perfectionnistes de la cuisine.

Ingrédients :

- pâtes
- lard
- jaunes d'œufs
- pecorino romano
- poivre
- sel



Merçi pour la vision !

