

COMMENT LES RECETTES ITALIENNES CHANGENT EN FRANCE

Italie VS France

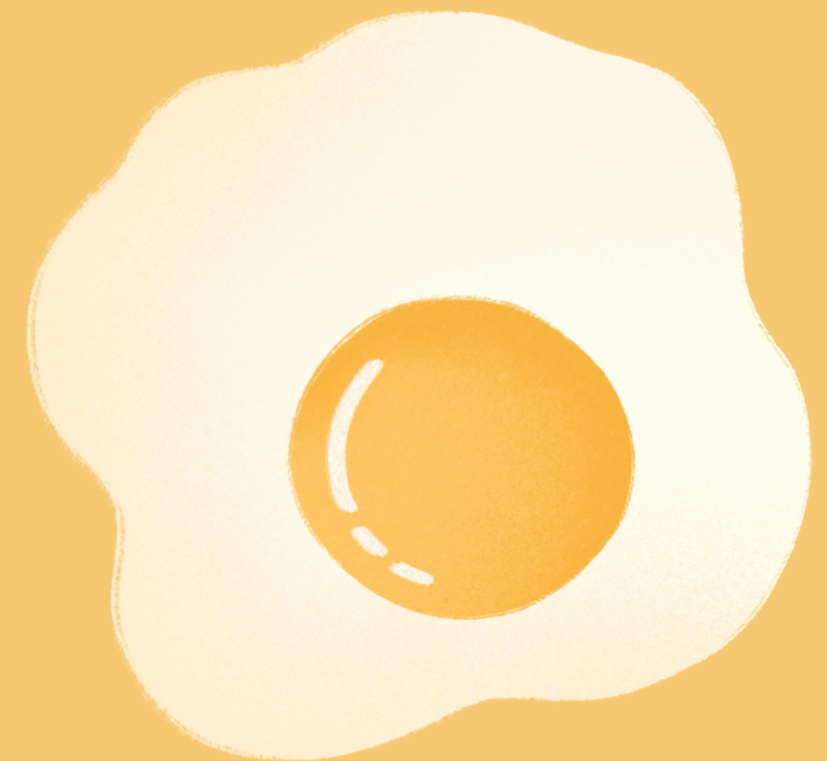
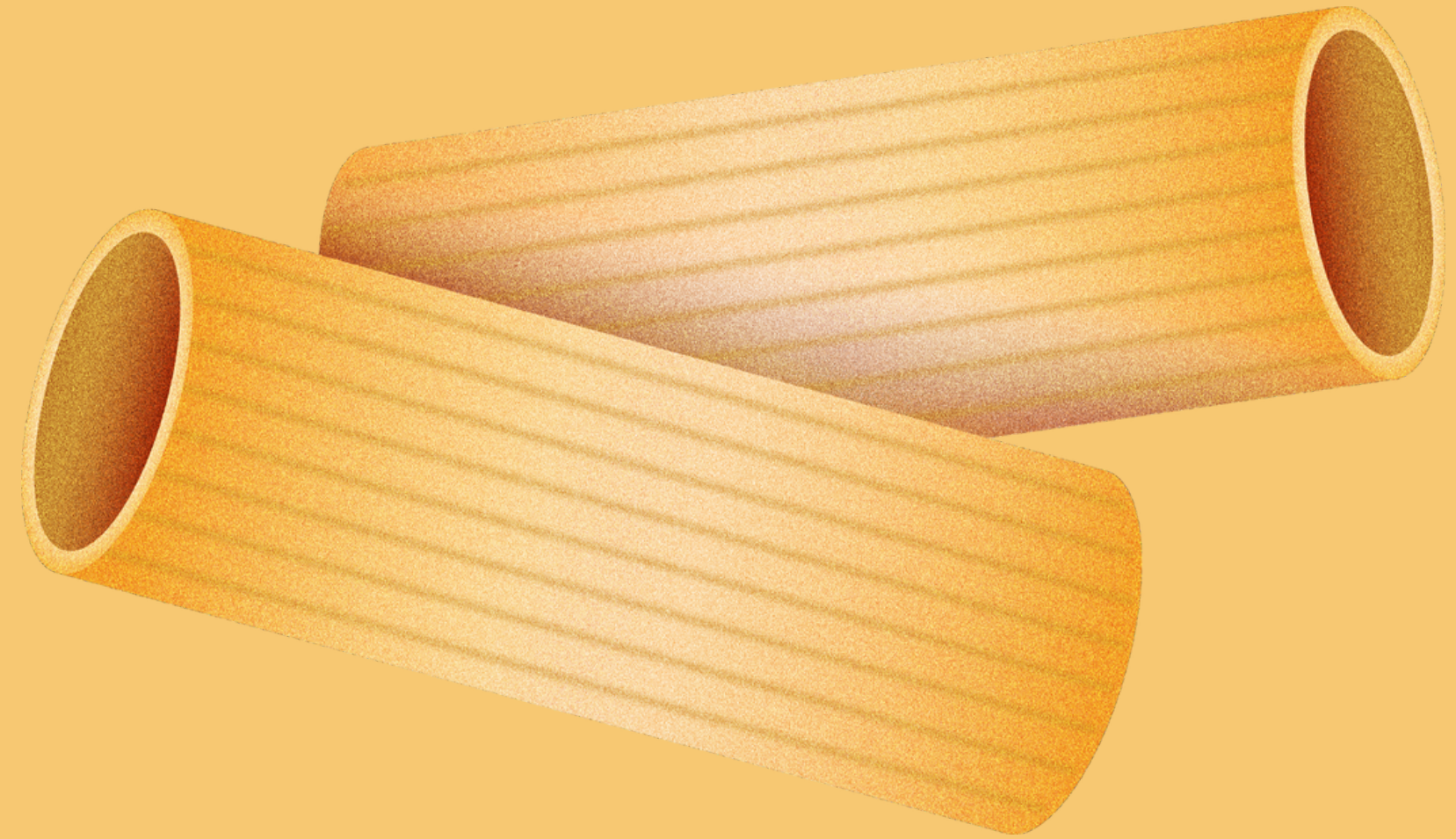
Sandro Torres
Tommaso Ronchetti
Filippo Sguazzini
Tommaso Bacca



Au fil des ans, les français ont souvent utilisé des recettes italiennes et les ont transformées à leur guise.

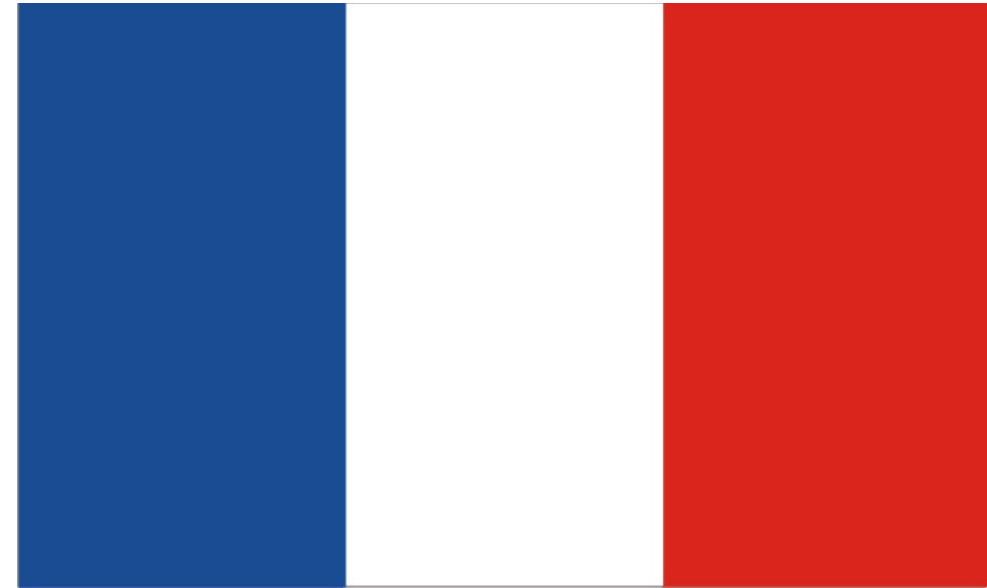
Malgré la compétition, les traditions gastronomiques se ressemblent.

Le style culinaire est différent mais il y a beaucoup de recettes que nous partageons depuis des siècles avec la France, de sorte qu'il n'y a plus de certitude sur ceux qui les ont inventées.





VS



Carbonara

vs
Ingrediénts

Carbonara Française



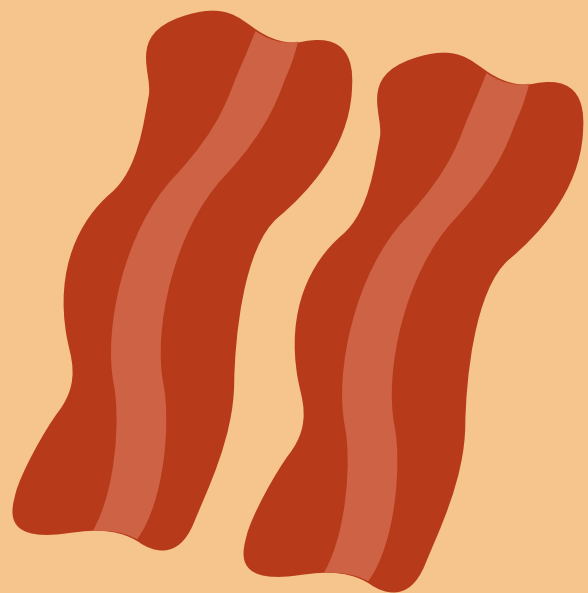
Guanciale

Pecorino romano

Pâtes

Œufs

Poivre noir



Crème fraîche

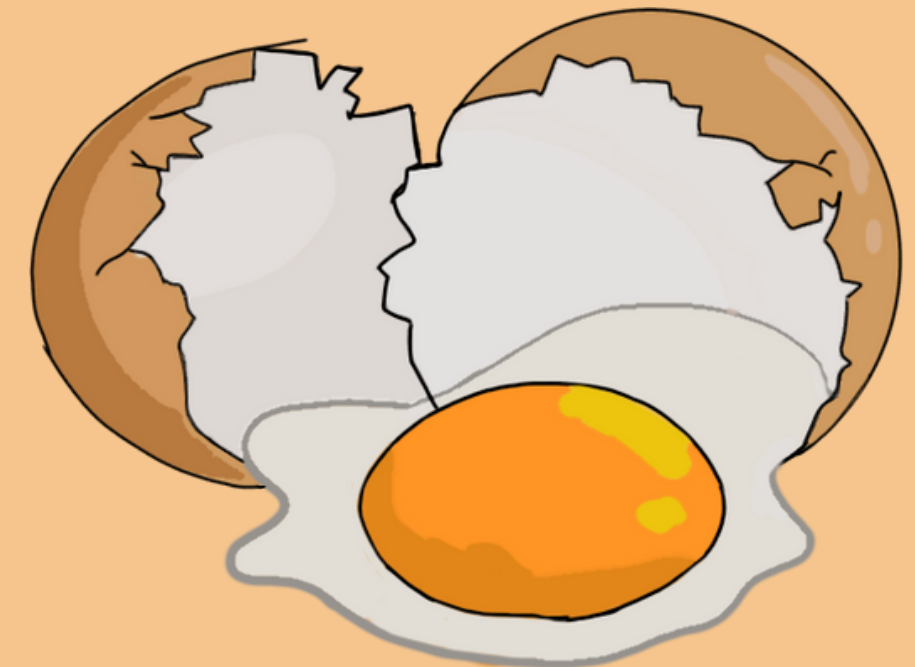
Lardon

Pâtes

Œufs

Poivre noir

Oignon



Les meilleures cuisines du monde

La cuisine italienne et la cuisine française sont toutes deux renommées à travers le monde pour leur excellence gastronomique. La cuisine italienne se distingue par sa simplicité et l'usage d'ingrédients frais, mettant en avant les saveurs naturelles. D'autre part, la cuisine française est réputée pour sa sophistication et sa diversité, mettant l'accent sur les techniques culinaires élaborées et les sauces raffinées. Chacune a ses propres caractéristiques uniques, mais toutes deux captivent les papilles avec des plaisirs délicieux et inoubliables.