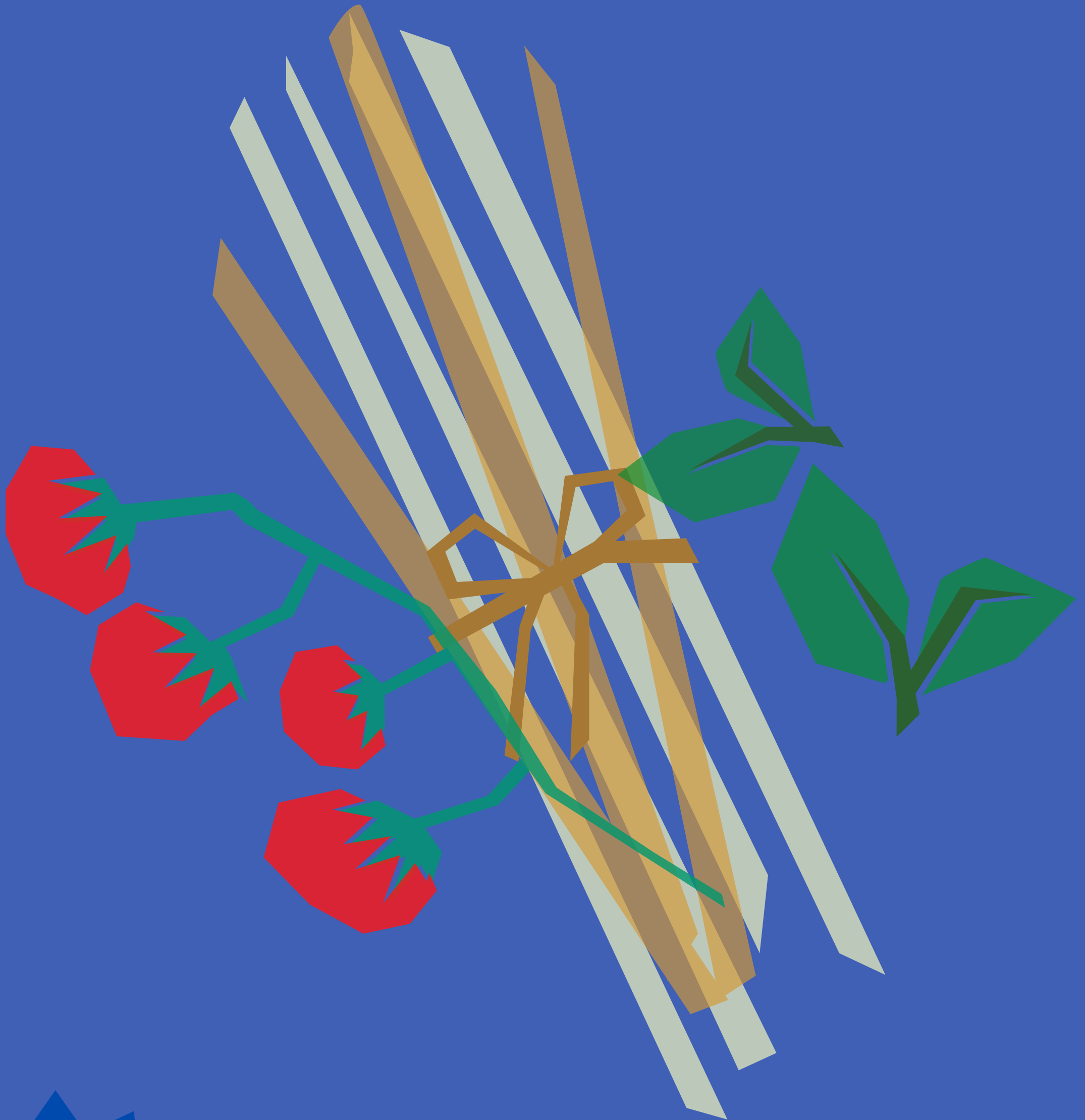
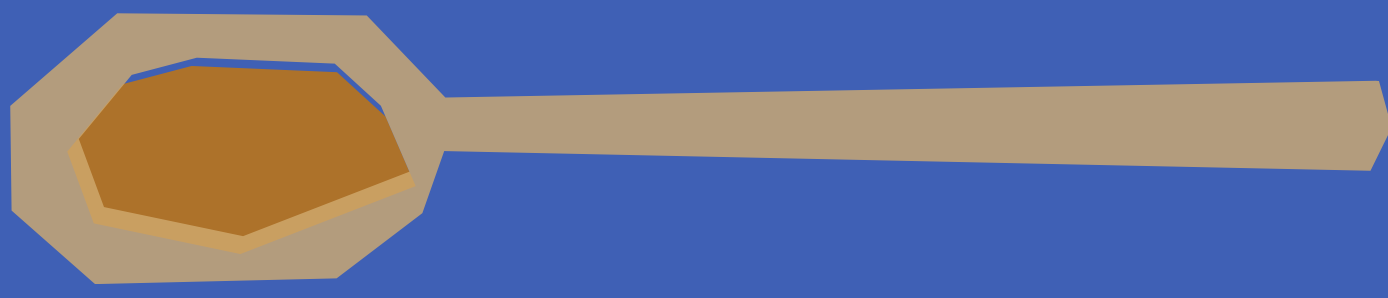


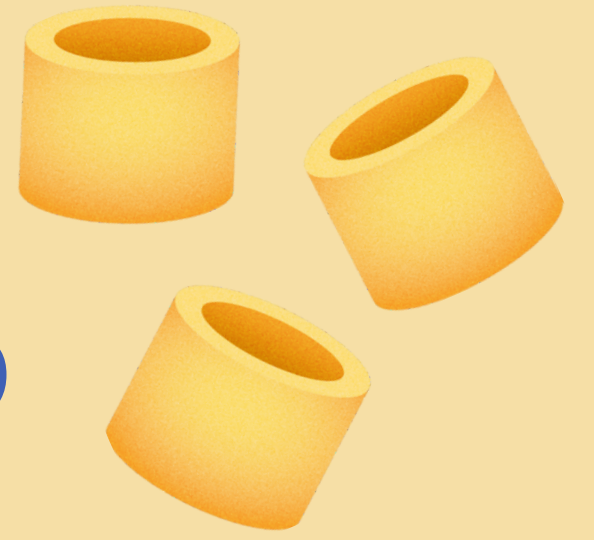
LES PÂTES: ITINERAIRE EN ITALIE



CLARA CATÀ
SARA BATTINELLI
LORENZO MANCINI
TRISTAN DAPPALETTERA



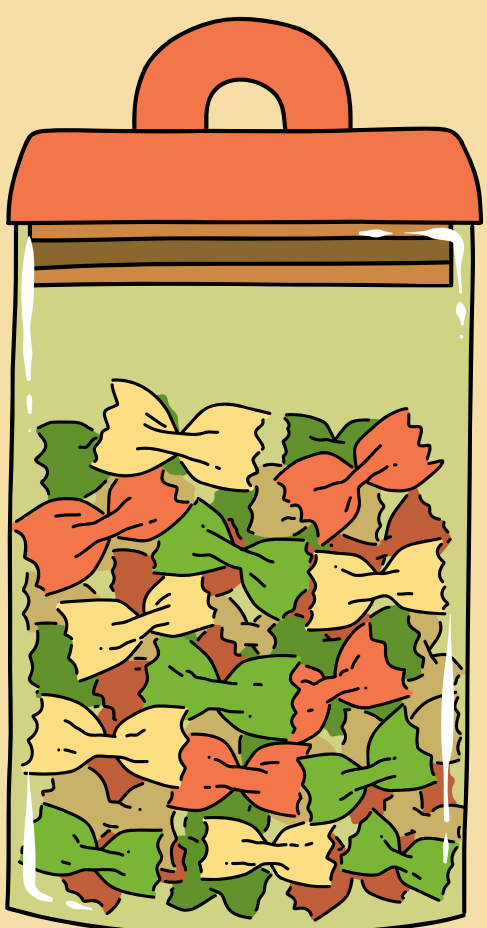
LES PÂTES



LE TERME PÂTES EST L'ABRÉVIATION DE L'ITALIEN PASTASCIUTTA, IL DÉSIGNE UN PLAT DONT LES PÂTES SONT L'INGRÉDIENT PRINCIPAL ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE OU AUTRE CONDIMENT DE DIVERSES SORTES.

IL EXISTE PLUS DE **300 TYPES** DE PÂTES EN ITALIE QUI PEUVENT ÊTRE CLASSÉES EN PÂTES SÈCHES ET FRAÎCHES (PLEINES OU PERFORÉES), COURTES, FINES, ONCTUEUSES, RAYÉES. LES INNOMBRABLES VARIÉTÉS DE PÂTES SE DISTINGUENT EN EFFET PAR LE FORMAT, LA SURFACE ET LA PRÉSENCE ÉVENTUELLE DE GARNITURE.

DANS CE GUIDE, NOUS VOUS AIDERONS À CHOISIR LES MEILLEURS ASSAISONNEMENTS POUR LES DIFFÉRENTS TYPES DE PÂTES



LES PÂTES COURTES ONCTUEUSES



LESQUELLES ?

PÂTES PENNES LISSES



PENNONIS LISSES



PACCHERIS



LES MEILLEURS CONDIMENTS À ASSOCIER ?

IDÉAL AVEC DES SAUCES COMPOSÉES DE PETITS MORCEAUX DE VIANDE, DE POISSON OU DE LÉGUMES, SANS DISTINCTION AVEC DES FEUILLES DE NAVET, DES POMMES DE TERRE ET DU SAUCISSON.

-UN CONDIMENT ÉPAIS ET ONCTUEUX, QUI NE « GLISSE » PAS FACILEMENT, TOUTES LES SAUCES À BASE DE CRÈME, DE LAIT ET DE FROMAGE.

IMAGES TIRÉES DE :

[HTTPS://WWW.LAMOLISANA.IT/PRODOTTI/PAS](https://www.lamolisana.it/prodotti/pashttps://www.gustissimo.it/ricette/pasta-verdura/penne-lisce-estive.htm)
[HTTPS://WWW.GUSTISSIMO.IT/RICETTE/PASTA-VERDURA/PENNE-LISCE-ESTIVE.HTMTA-CORTA](https://www.gustissimo.it/ricette/pasta-verdura/penne-lisce-estive.htm)

[HTTPS://WWW.GUSTISSIMO.IT/RICETTE/PASTA-VERDURA/PENNE-LISCE-ESTIVE.HTM](https://www.gustissimo.it/ricette/pasta-verdura/penne-lisce-estive.htm)

LES PÂTES COURTES À RAYURES



LESQUELLES ?

PENNES



MEZZE

MANICHES



RIGATONIS



LES MEILLEURS CONDIMENTS À ASSOCIER ?

C'EST UNE PÂTE CONÇUE POUR MIEUX CAPTER
L'ASSAISONNEMENT, EN EFFET SA SURFACE RAYÉES
CAPTE MIEUX LES SAUCES PLUS ÉPAISSES,

ELLE SE MARIE BIEN AVEC LA SAUCE TOMATE, LE
RAGÙ BOLOGNAISE, AVEC DES TOMATES FRAÎCHES
OU AVEC DE SIMPLES SAUCES AU BEURRE, OU AVEC
DE LA CARBONARA, CAR ELLES PARVIENNENT À
RETENIR LES DEUX L'ŒUF ET LE BACON, AVEC SAUCE
AMATRICIANA ET PUTTANESCA.

IMAGES TIRÉES DE :
CLIQUEZ SUR LES PHOTOS

LES PÂTES LONGUES



TYPES DE PÂTES LONGUES

SPAGHETTI



VERMICELLES



REGINETTE



LES MEILLEURS CONDIMENTS POUR PÂTES LONGUES

LES SPAGHETTIS, VERMICELLES, BUCATINI ET LINGUINE SE MARIENT BIEN AVEC LA TOMATE, LE THON, MAIS AUSSI AVEC LES SARDINES, LES CRUSTACÉS ET LES MOLLUSQUES. TOUJOURS DANS LE SUJET, LE PESTO, LES ANCHOIS ET LES CÂPRES, SONT D'EXCELLENTS CONDIMENTS.

LES PÂTES FRAÎCHES

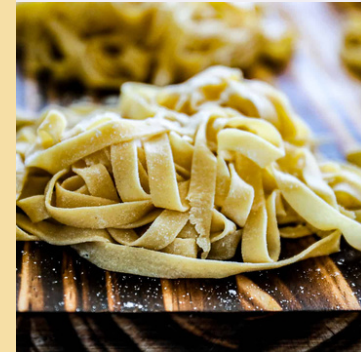


Types principaux de pâtes fraîches

TAGLIATELLES



FETTUCCHINE



PAPPARDELLE



Les meilleurs condiments pour pâtes fraîches

Les tagliatelles se marient bien avec des sauces comme la viande bolognaise, des sauces crémeuses au fromage ou aux champignons. Les fettuccine se marient avec des sauces épaisses comme la carbonara ou l'Alfredo. Les pappardelle se dégustent avec des sauces de sanglier, lapin ou gibier, grâce à leur texture robuste qui retient bien les condiments.



**LICEO SCIENTIFICO IGNAZIO VIAN
BRACCIANO
PREMIO DEL MUSEO
2023**