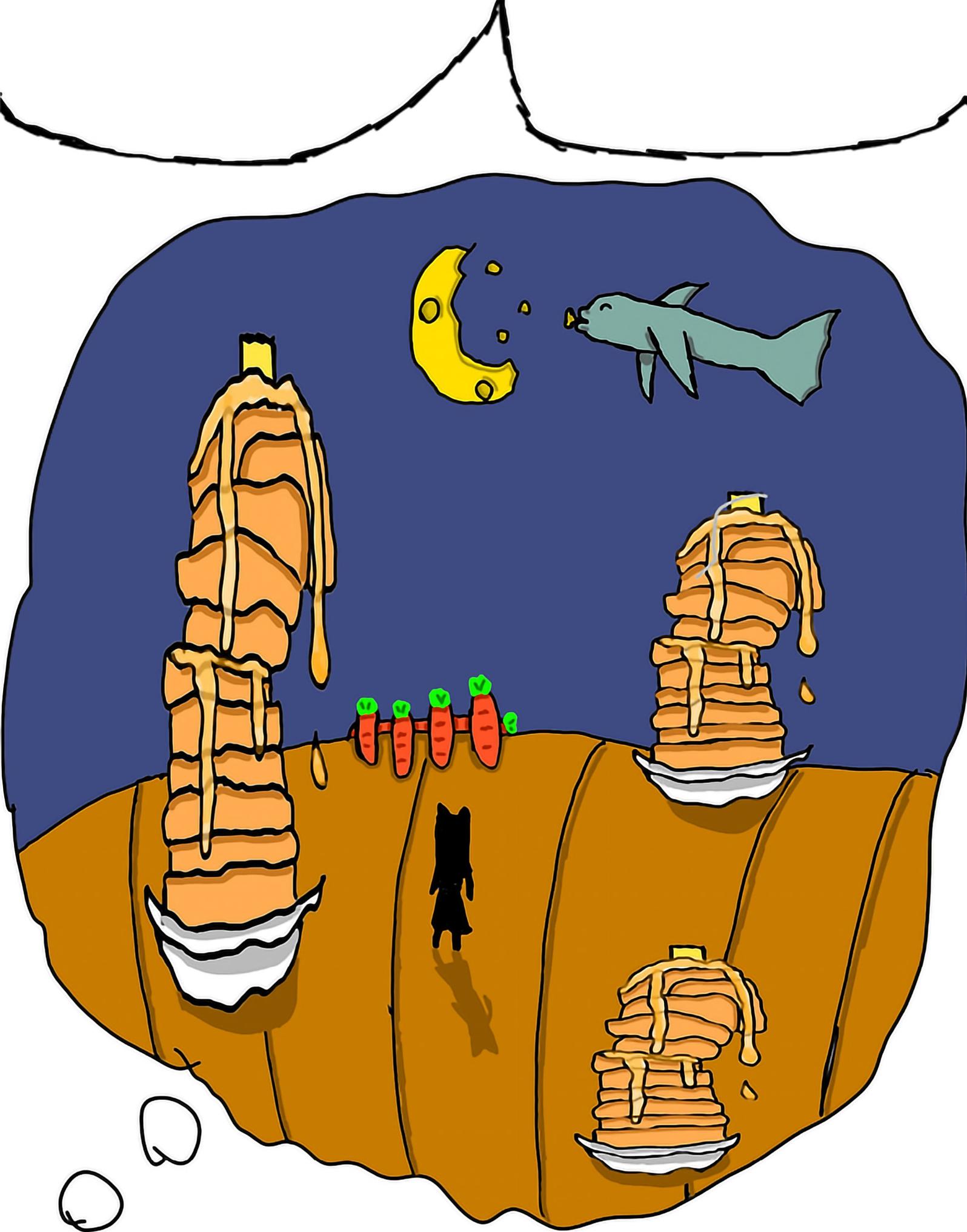


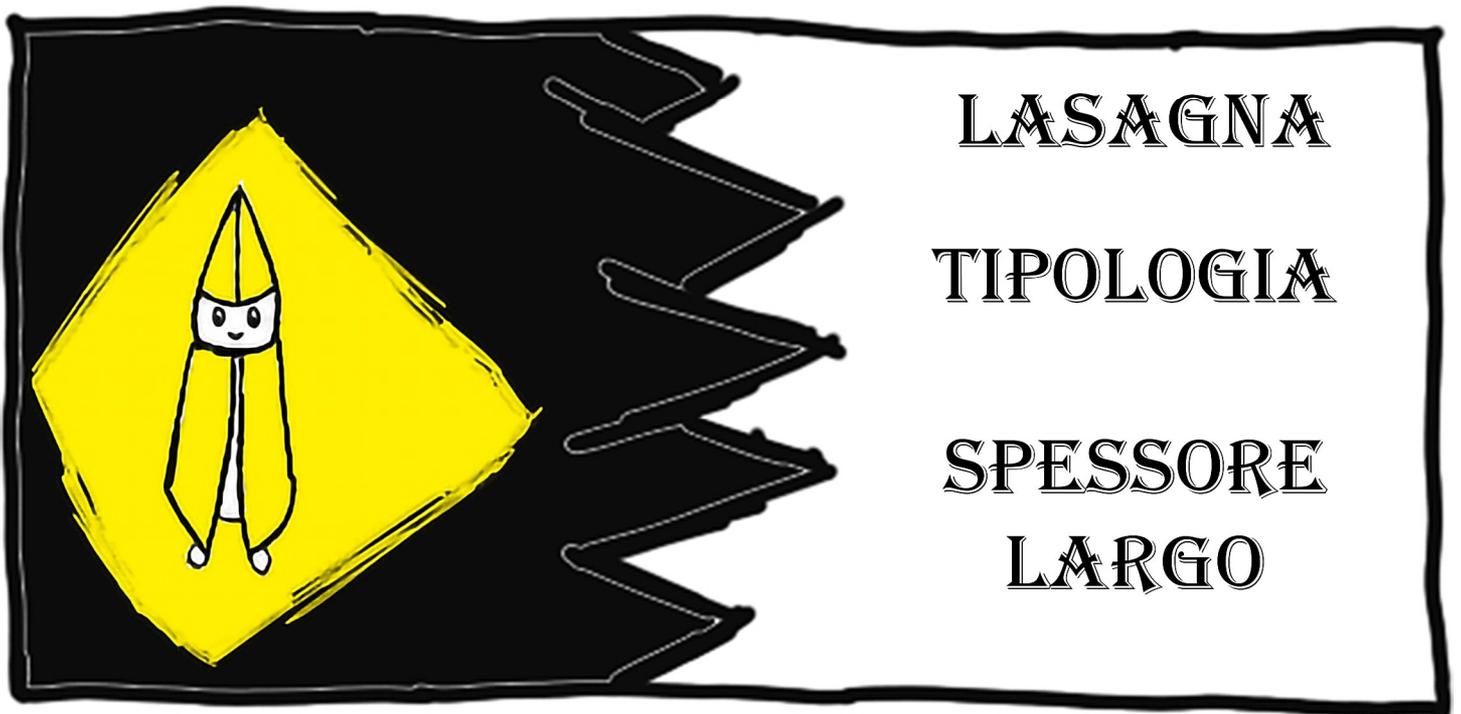
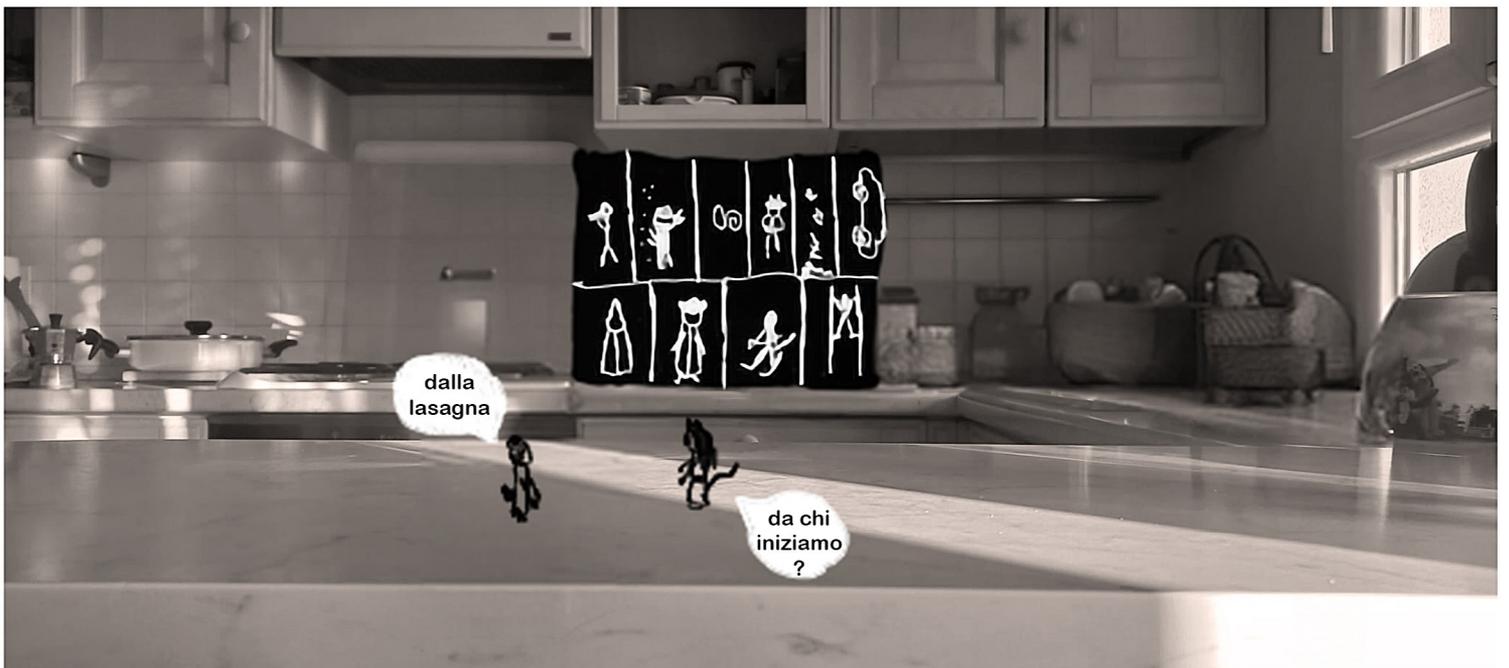
TIPI DI PASTE
E
COME CUCINARLE





CAPITOLO 1
HO FAMEEEEE!!







CAPITOLO 2
BEATITUDO LASAGNA



Lasagna alla bolognese

statistiche

difficoltà: media
 preparazione: 2h
 cottura: 3h
 dosi per: 8 persone
 costo: medio



ingredienti

sfoglia

- semola di grano 350g
 - tuorli 3
 - farina 00 150g
 - uova 2

ragù

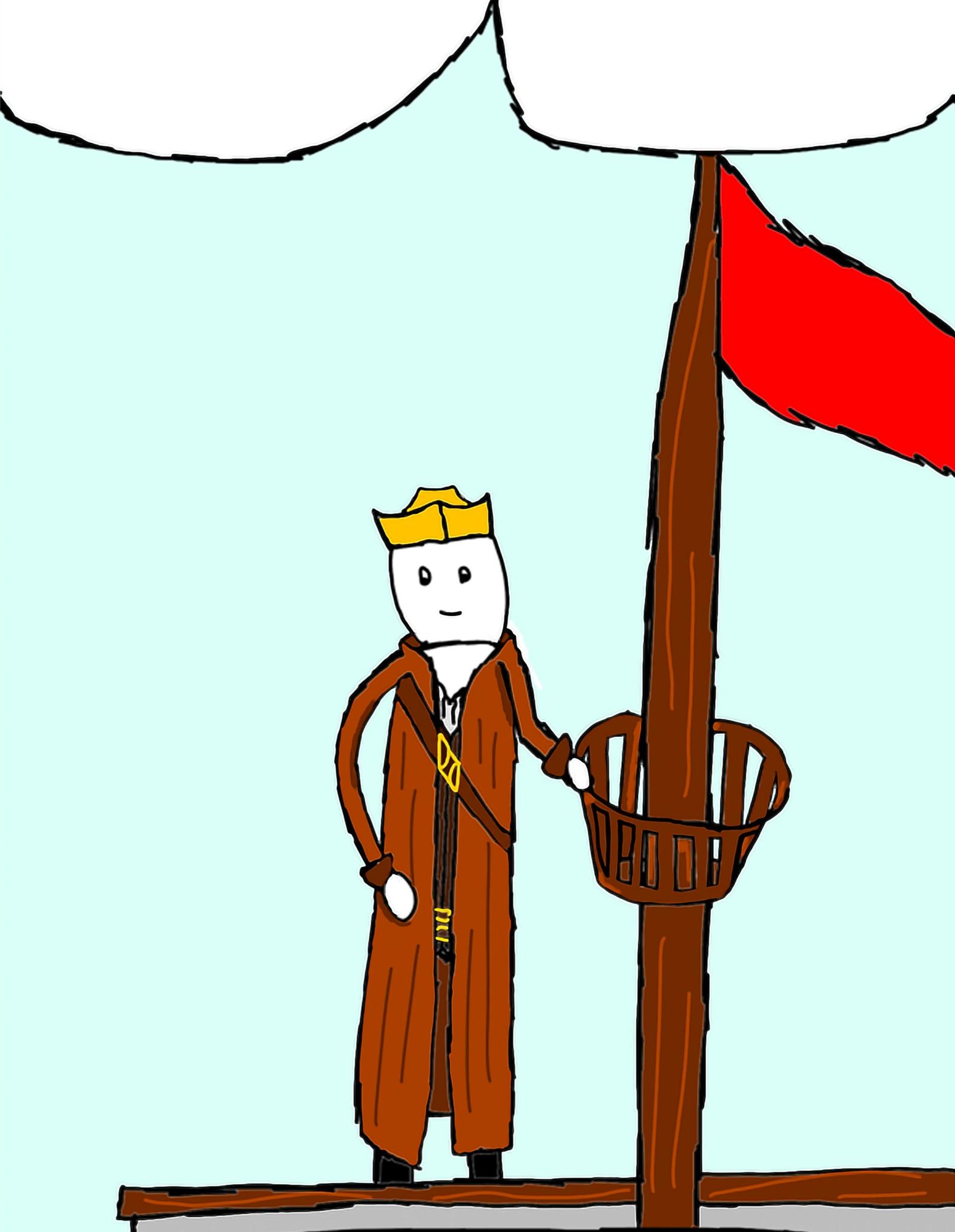
carne bovina 300g
 carote 50g
 cipolle 50g
 passata di pomodoro 300g
 olio d'oliva 1 cucchiaio
 pepe nero q.b.
 vino rosso 100g
 sale fino q.b.

besciamella

burro 70g
 latte 1l
 farina 70g
 sale fino q.b.







CAPITOLO 3
CAPITAN CAPPELLETTO

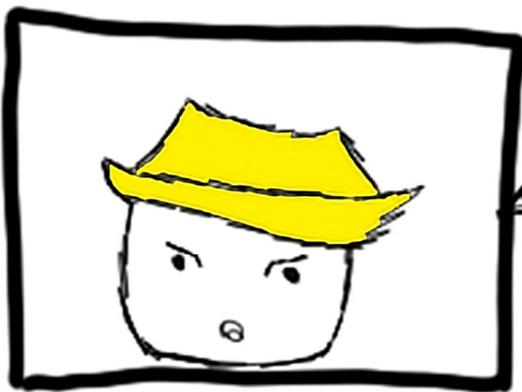
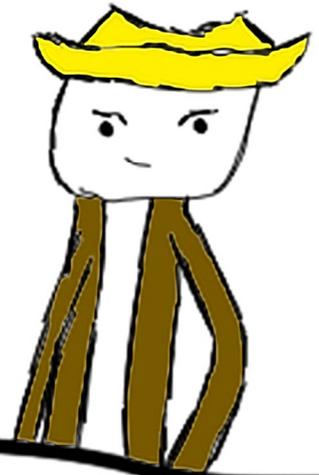
arrivederci

il prossimo

alla prossima

CAPPELLETTI

TIPOLOGIA SPESSORE RIDOTTO



qualcuno
mi ha
chiamato?



no, ma già
che sei qua
come ti si
mangia?

cappelletti

ingredienti

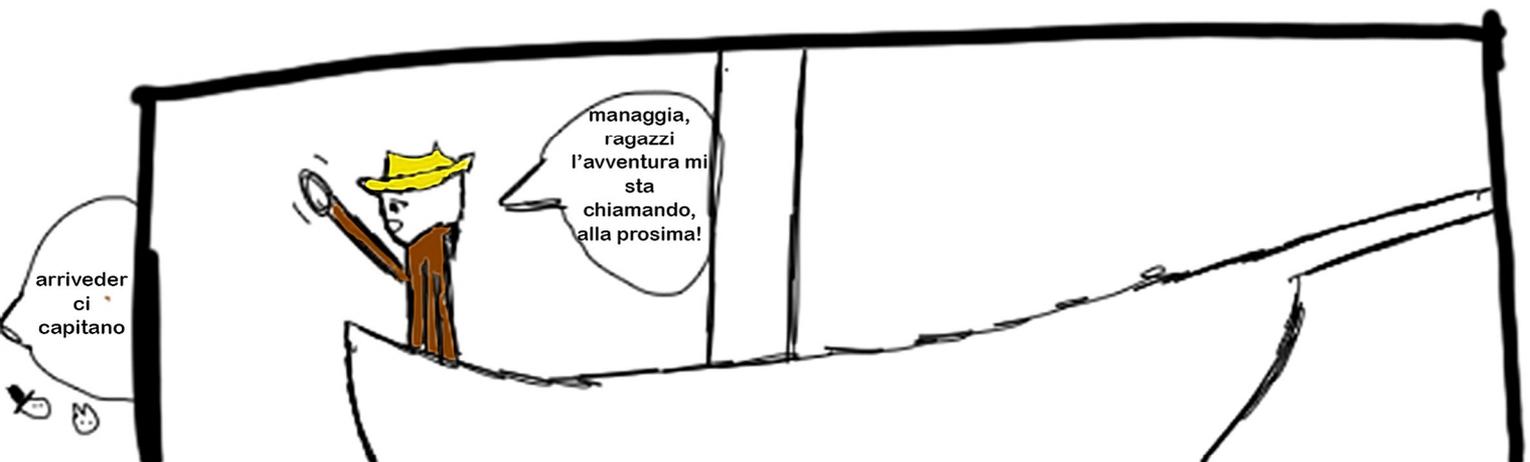
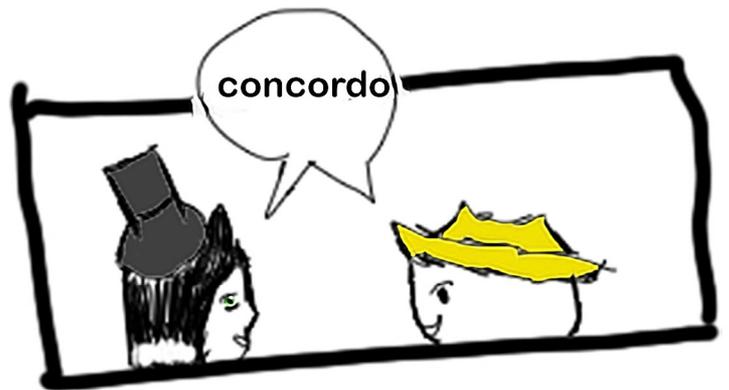
statistiche

| | |
|---------------|-----------|
| difficoltà: | media |
| preparazione: | 1h |
| cottura: | 20 min |
| dosi per: | 6 persone |
| costo: | medio |

| | |
|-------------|-----------|
| cappelletti | circa 1kg |
| farina 00 | 400g |
| uova | circa 4 |

| | |
|--------------|------|
| ripieno | |
| maiale | 150g |
| olio d'oliva | 30g |
| pepe nero | q.b. |
| carote | 60g |
| sale fino | q.b. |



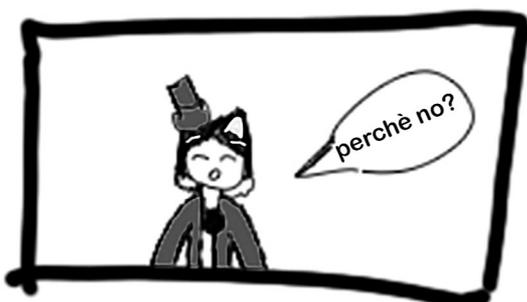
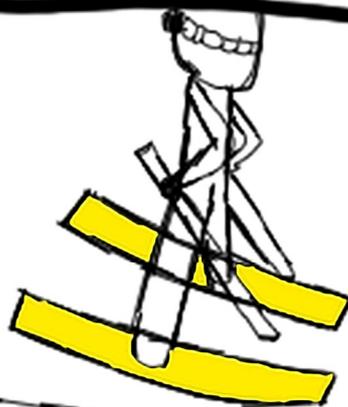




CAPITOLO 4
NEVE

TRENETTE

TIPOLOGIA RETTANGOLARE



trenette al pesto

statistiche

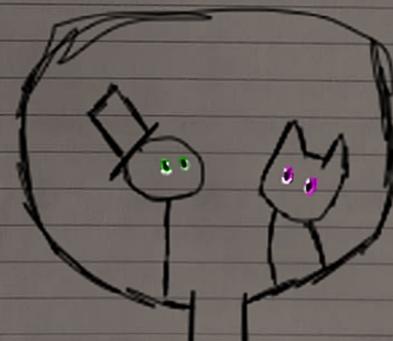
difficoltà: facile
preparazione: 45 min
cottura: 10 min
dosì per: 4 persone
costo: medio

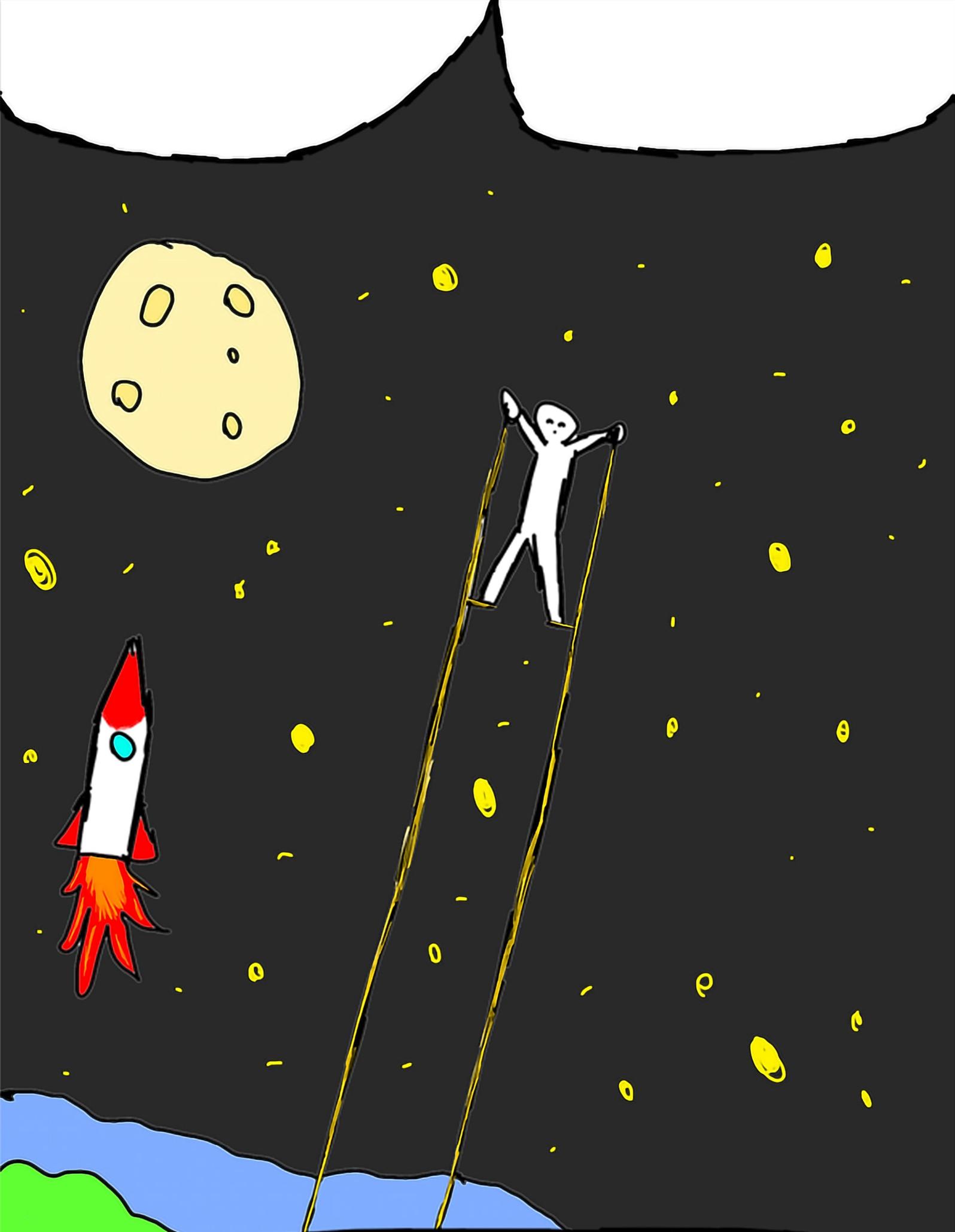
ingredienti

trenette 320g
pesto alla genovese
basilico 35g
parmigiano reggiano 25g
sate grosso 1 pizzico
olio d'oliva 35g
aglio 1 spicchio



no, una buona
cottura





CAPITOLO 5
ASTROSPAGHETTI

ora ho una gara, vi saluto

in bocca al lupo!

TIPOLOGIA SEZIONE TONDA



SPAGHETTI

come mai sei lassù?



ci potresti dire una ricetta?



spaghetti alla carbonara

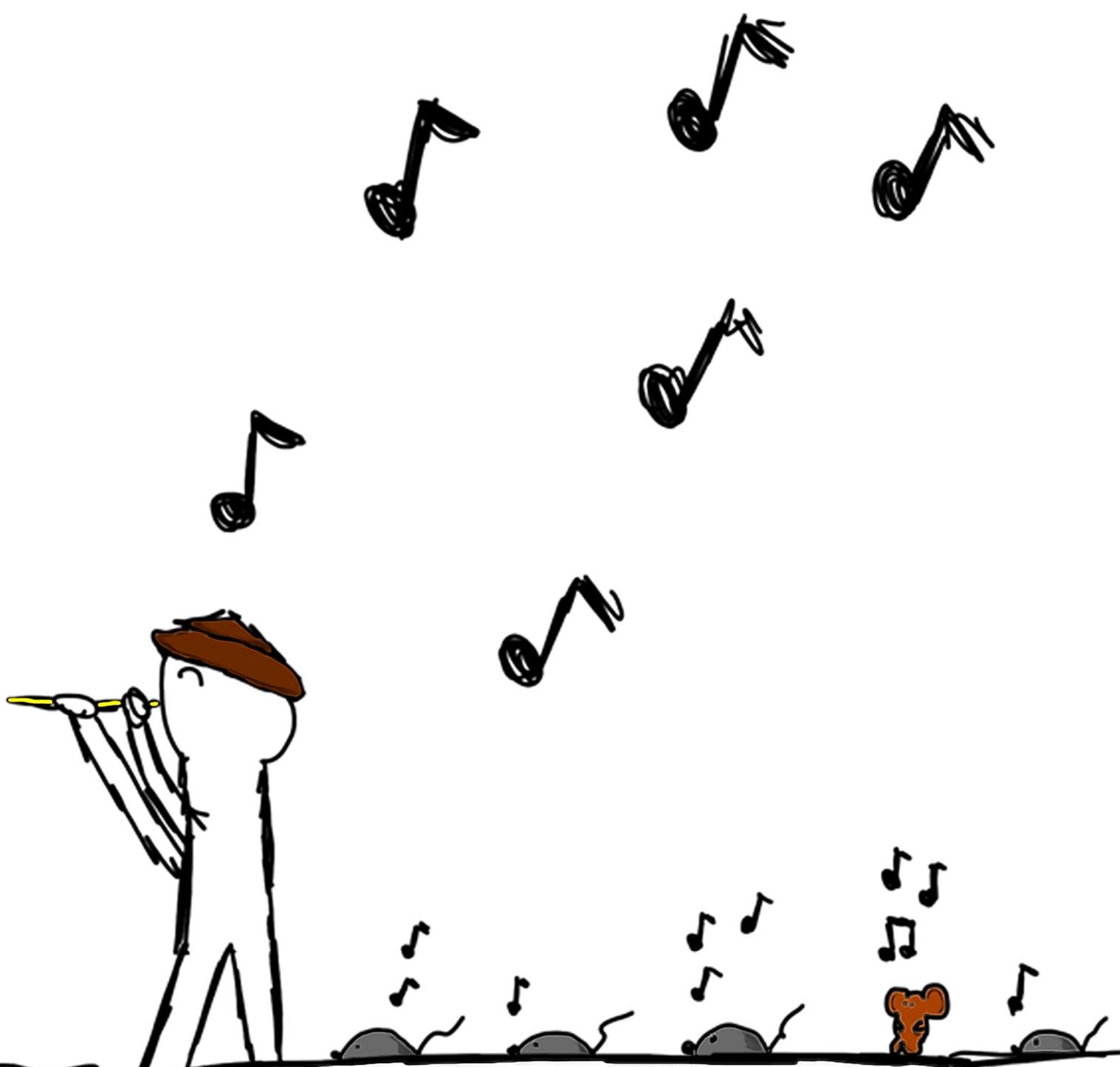
statistiche

difficoltà: facile
 preparazione: 15 min
 cottura: 10 min
 dosi per: 4 persone
 costo: basso

ingredienti

spaghetti 320g
 tuorli 6
 pepe nero q.b.
 guanciaie 150g
 pecorino romano 50g

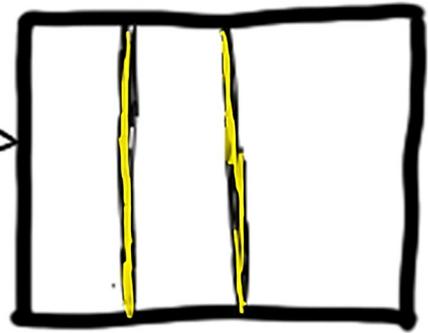




CAPITOLO 6
PIFFERAIO



certa mente



ZITI
TIPOLOGIA
SEZIONE
FORATA



per caso è l'ultimo del suo gruppo?



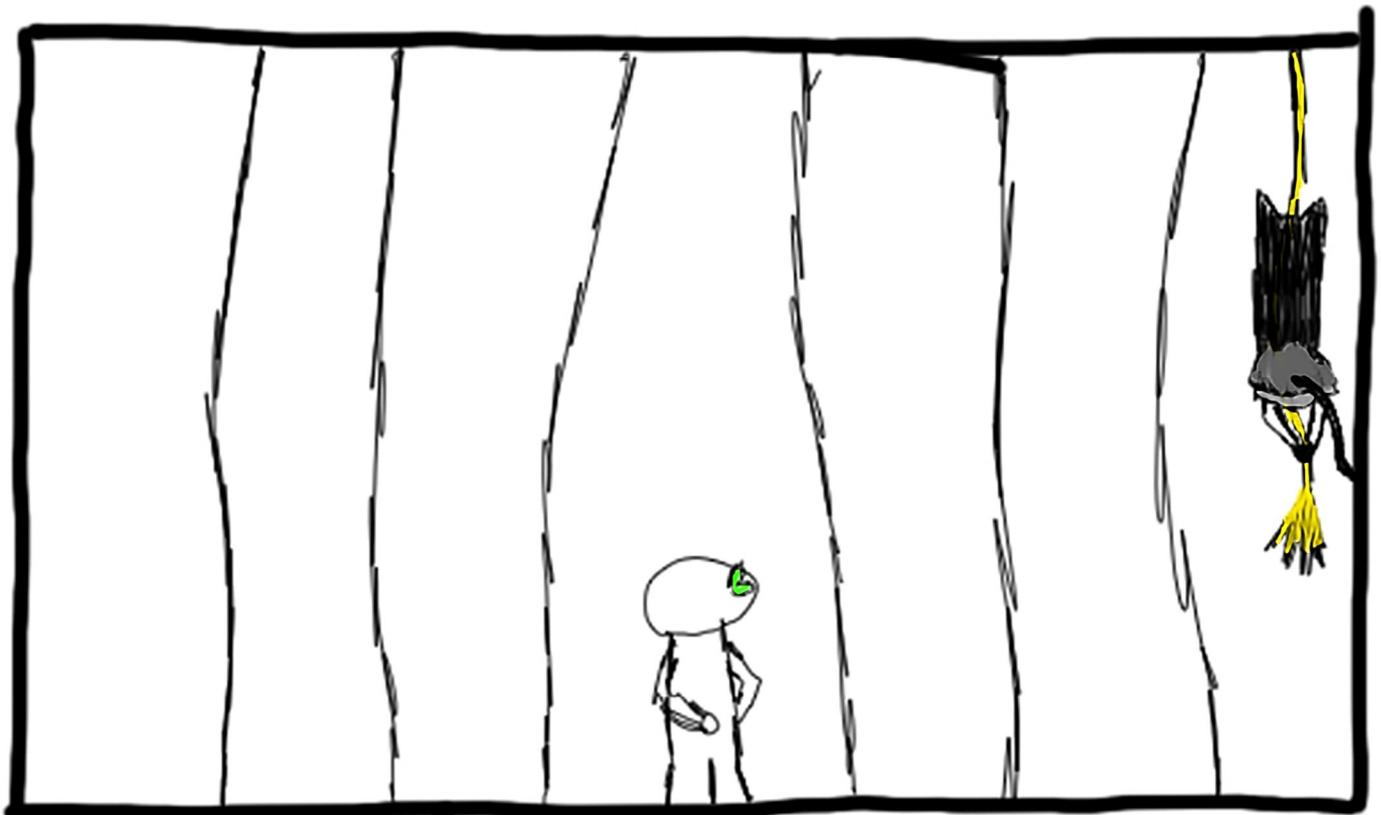
ziti all'amatriciana

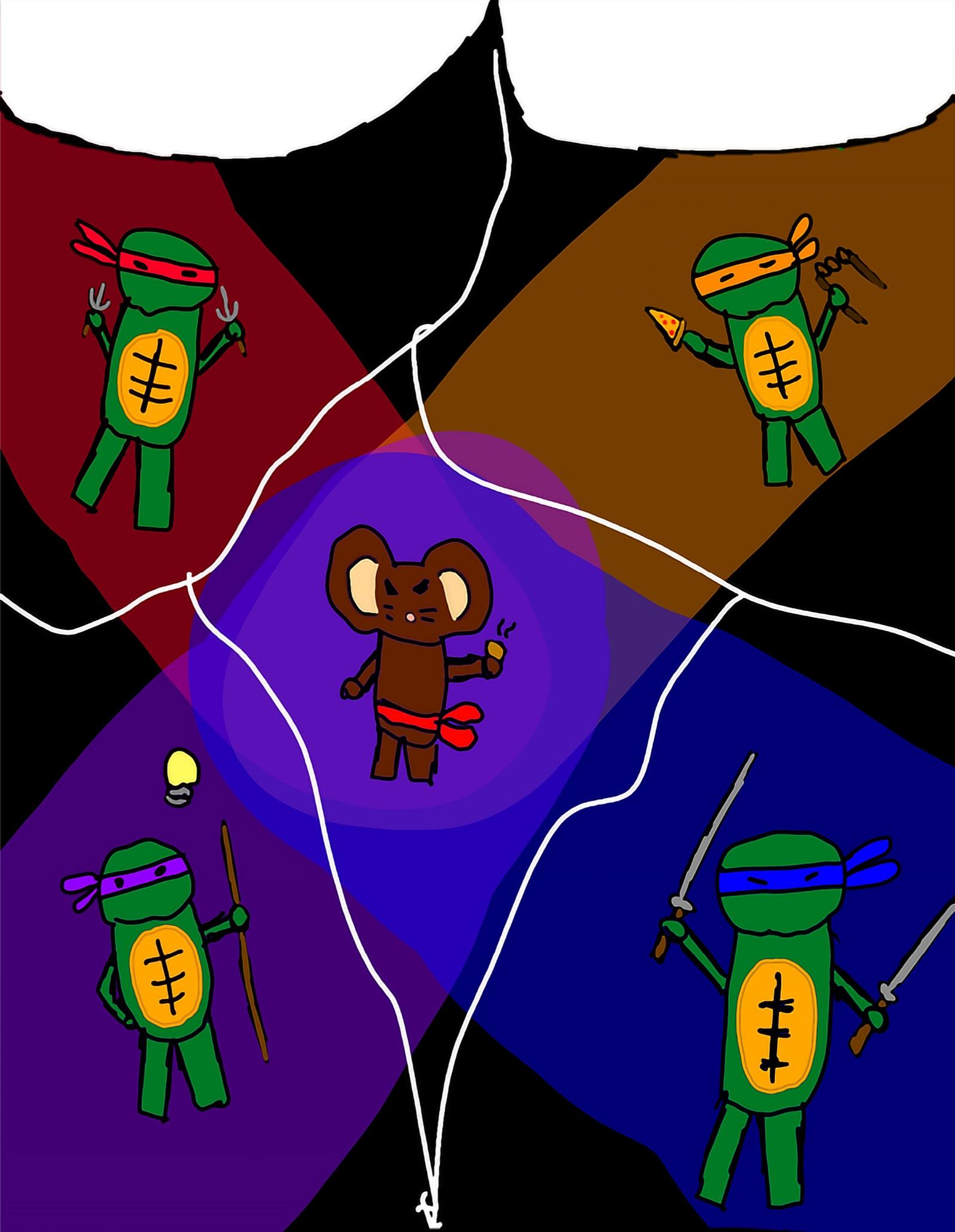
statistiche

difficoltà: facile
preparazione: 10 min
cottura: 25 min
dosi per: 4 persone
costo: basso

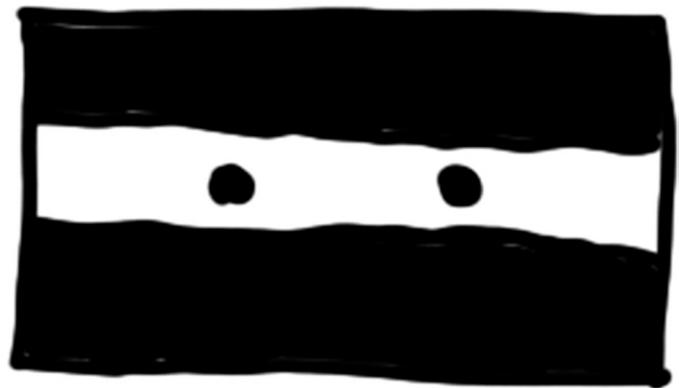
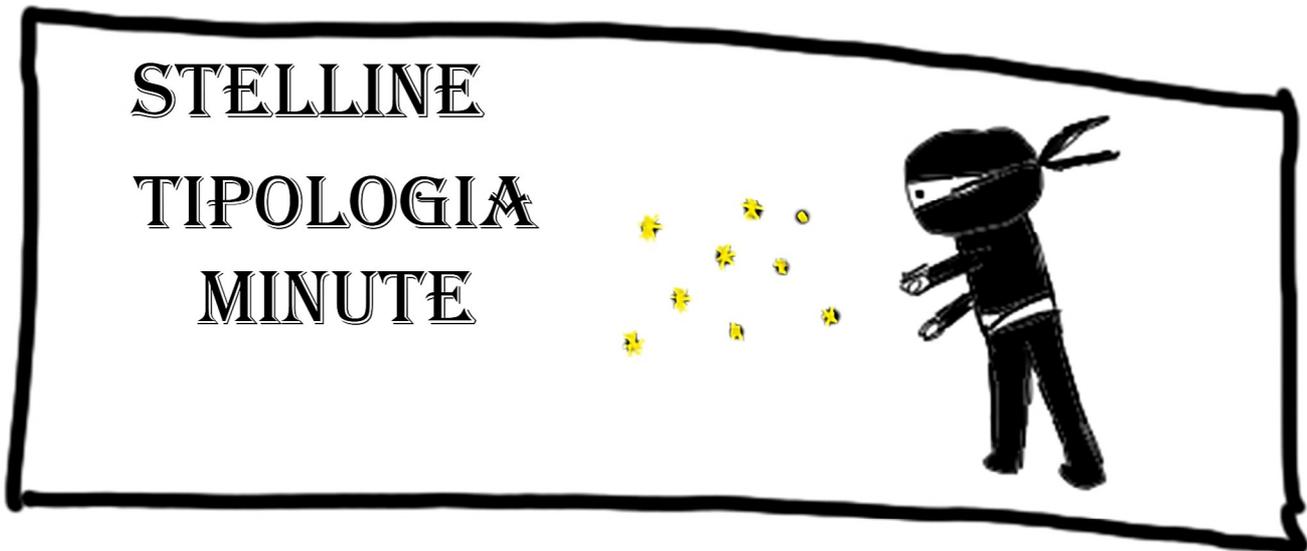
ingredienti

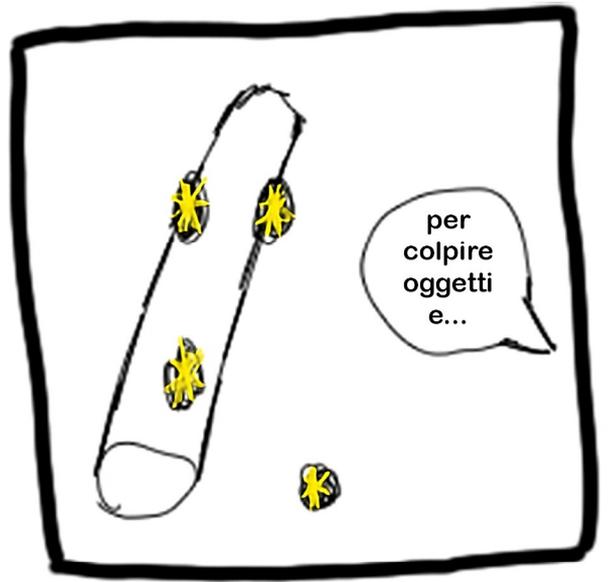
ziti 320g
guanciale 150g
vino bianco 50g
peperoncino 1
pomodori pelati 400g
pecorino 75g
sale fino q.b.





CAPITOLO 7
TESTUGGINI NINJA





minestra

statistiche

difficoltà: molto facile
preparazione: 10 mn
cottura: 7 min
dosi per: 5 persone
costo: molto basso

ingredienti

acqua 2l
dado 1
stelline 450g





CAPITOLO 8
CI VUOLE CALMA!

1 ora
dopo

l'ospite è
in ritardo

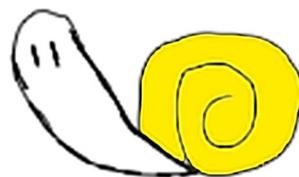
appena
lo
vedrai
capirai

molto
tempo
dopo

CONCHIGLIE

TIPOLOGIA

MEDIA



benv
nuto

scusate il
ritardo, avete
domande?

ha
qualche
curiosità
sulla
pasta?

a me piace
viaggiare, e
porto sempre
con me un pò di
pasta secca,
perchè dura di
più di altri cibi,
infatti i nostri
antenati la
usavano
spesso durante
i loro viaggi

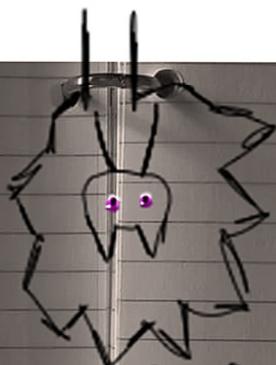


non
c'è di
che



pasta al pesto di zucca e speck statistiche

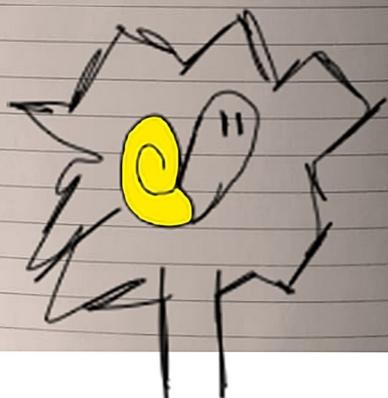
difficoltà: facile
preparazione: 20 min
cottura: 25 min
dosi per: 4 persone
costo: medio



perchè
sono qui?

ingredienti

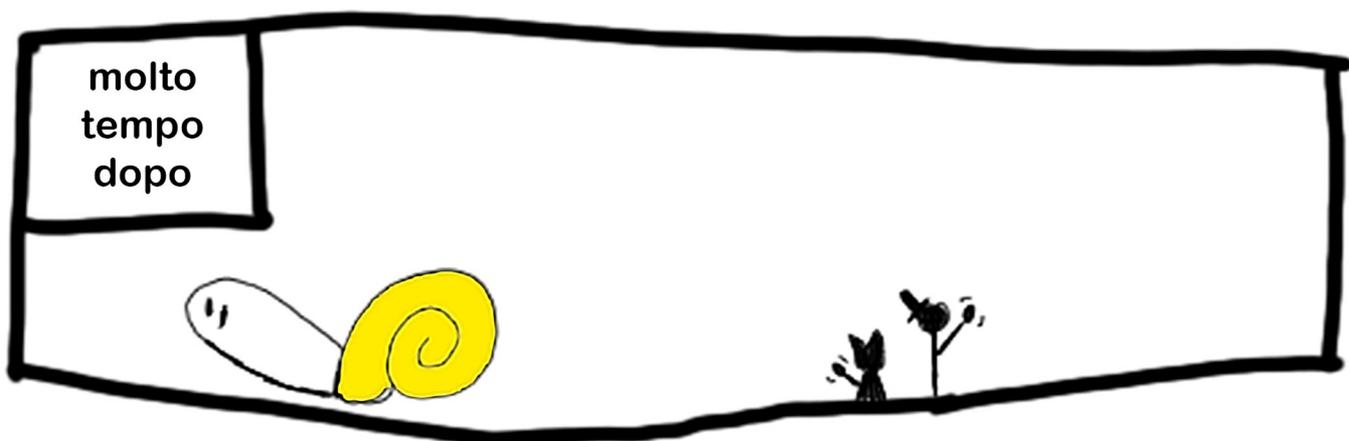
conchiglie 320g
salvia q.b.
speck 60g
sale fino q.b.
pesto di zucca
zucca 400g
grana padano 70g
olio d'oliva 180g
aglio 1 spicchio



perchè
è lassù?



molto
tempo
dopo





CAPITOLO 9
MUSICA MAESTRO

FUSILLI

TIPOLOGIA

LUNGHE



ho un dèjà vu



inizio ad esporre

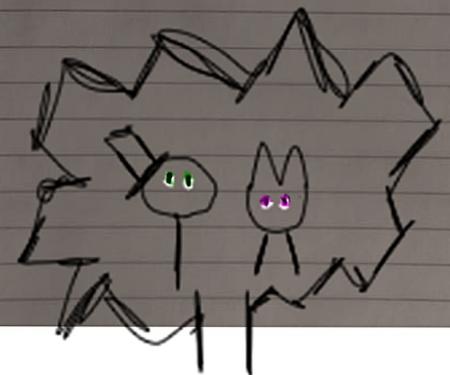
pasta alla sorrentina

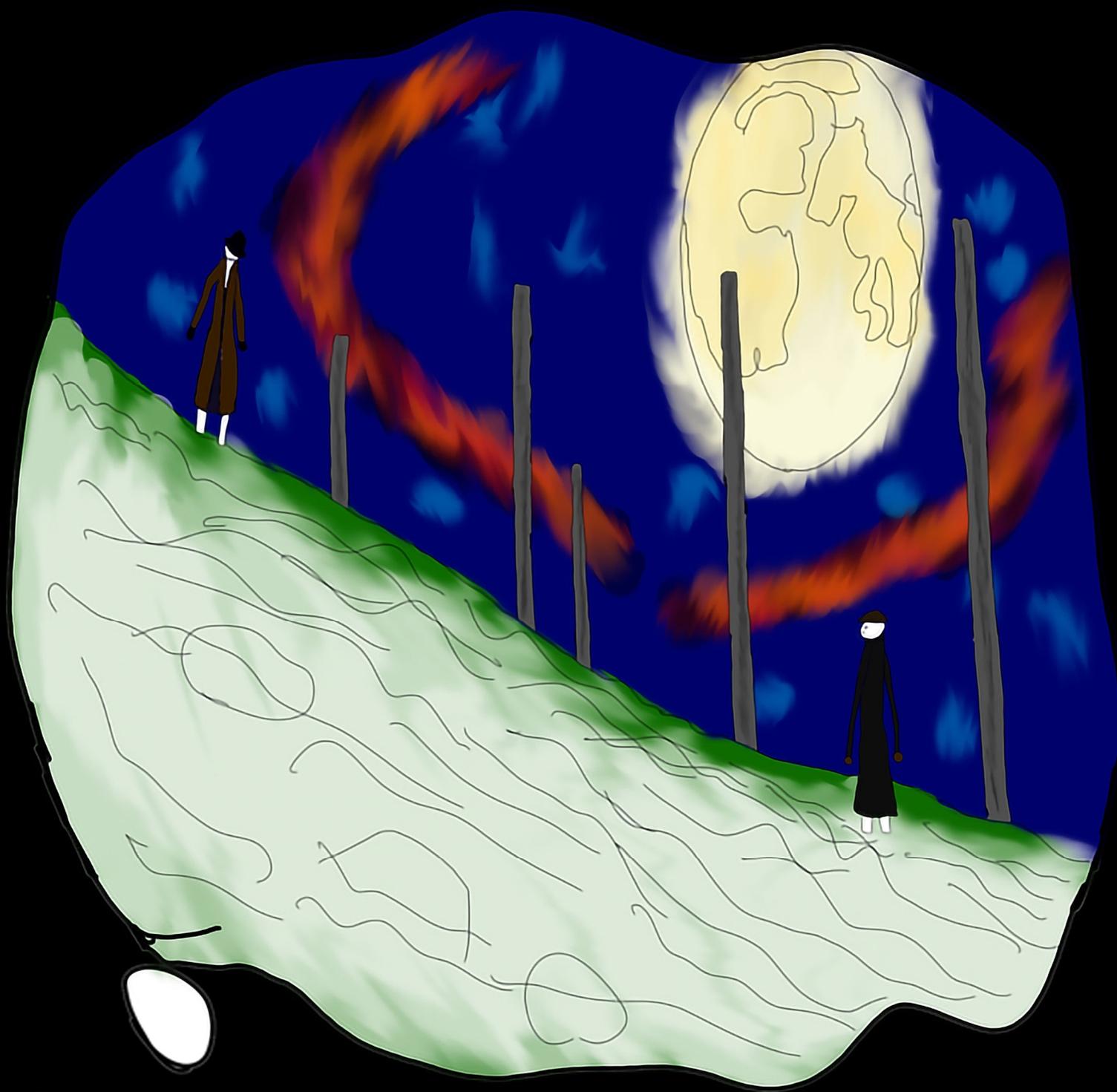
statistiche

difficoltà: facile
preparazione: 15 min
cottura: 45 min
dosì per: 4 persone
costo: basso

ingredienti

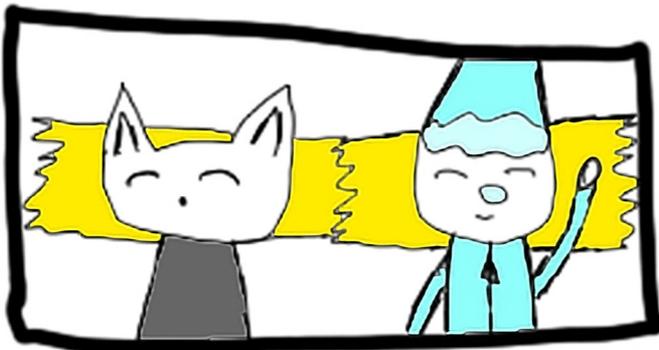
fusilli 320g
mozzarella 125g
aglio 1 spicchio
sale fino q.b.
passata di pomodoro 500g
olio d'oliva 30g
basilico q.b.
parmigiano reggiano 65g



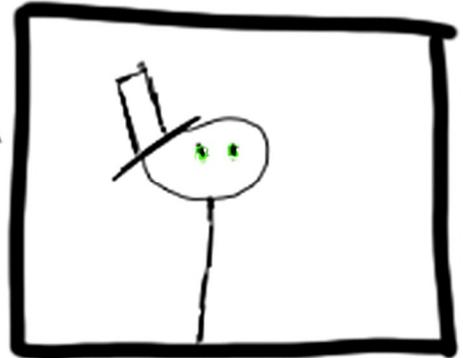


CAPITOLO 10
SOGNI D'ORO

RAVIOLI TIPOLOGIA RIPIENE



sveglia ragazzi !!



Acqua come mai mi hai svegliato?

si stava meglio prima



sapevate che in passato la gente pensava che la pasta causass e delle malattie mentali?

grazie, per l'informazione non richiesta



ravioli ricotta e spinaci

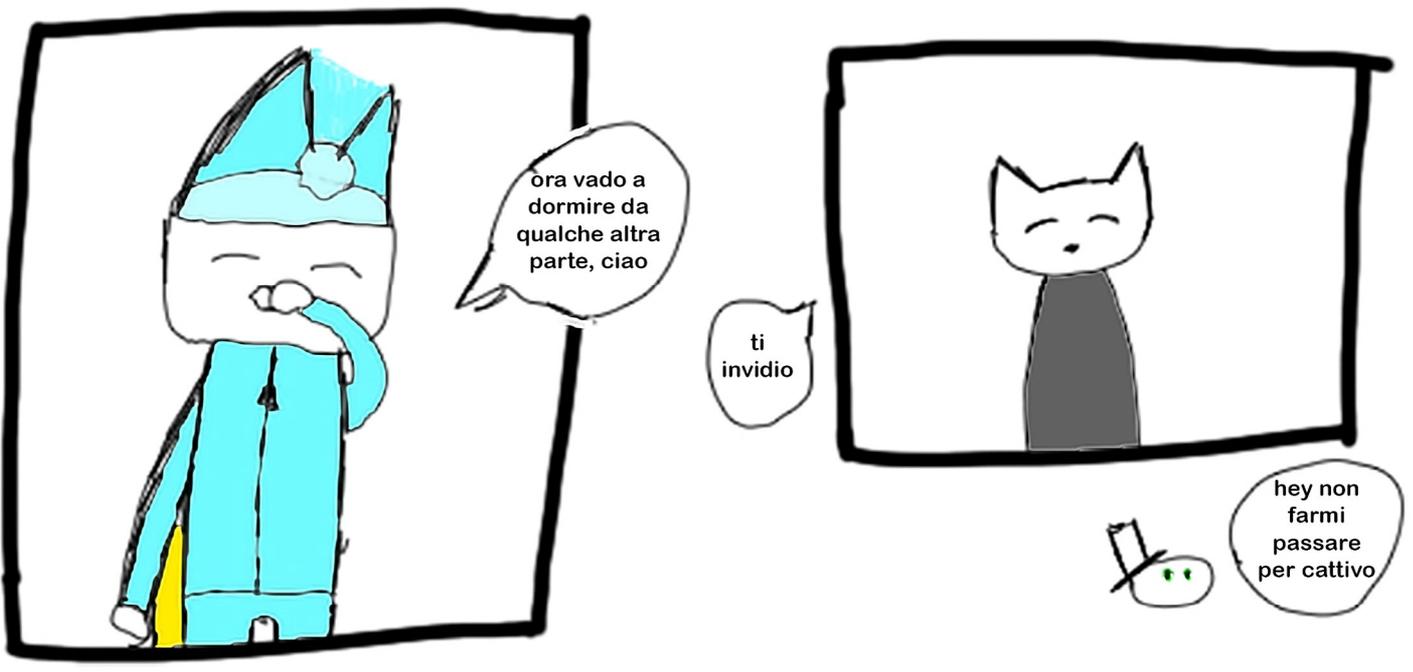
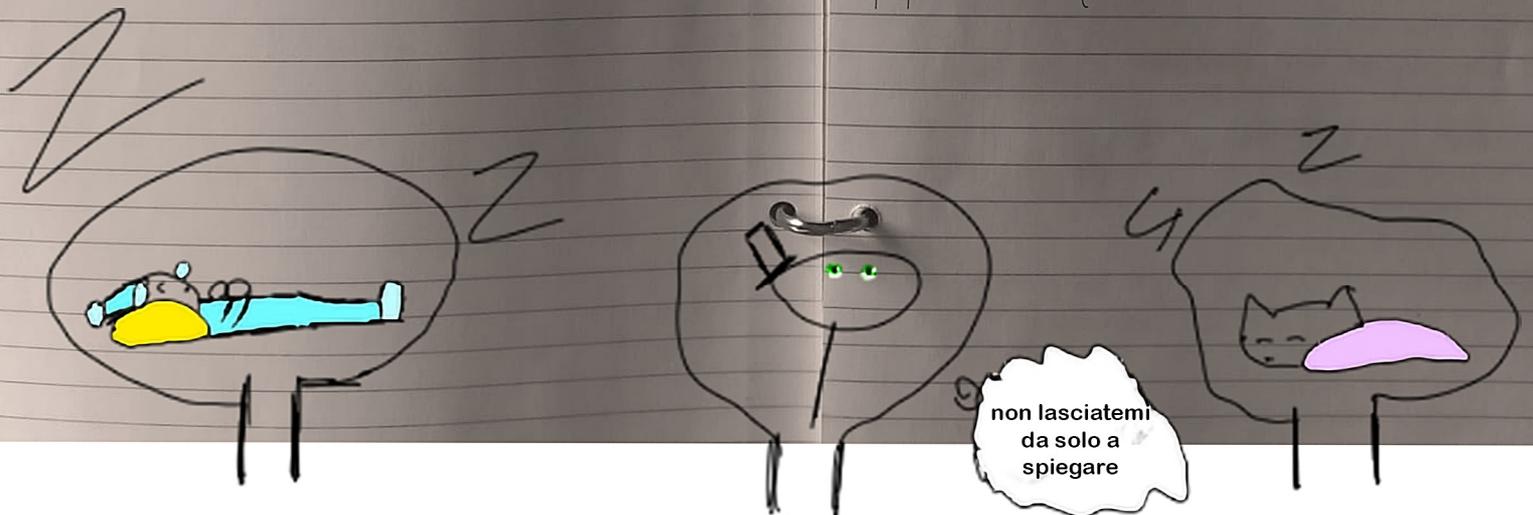
statistiche

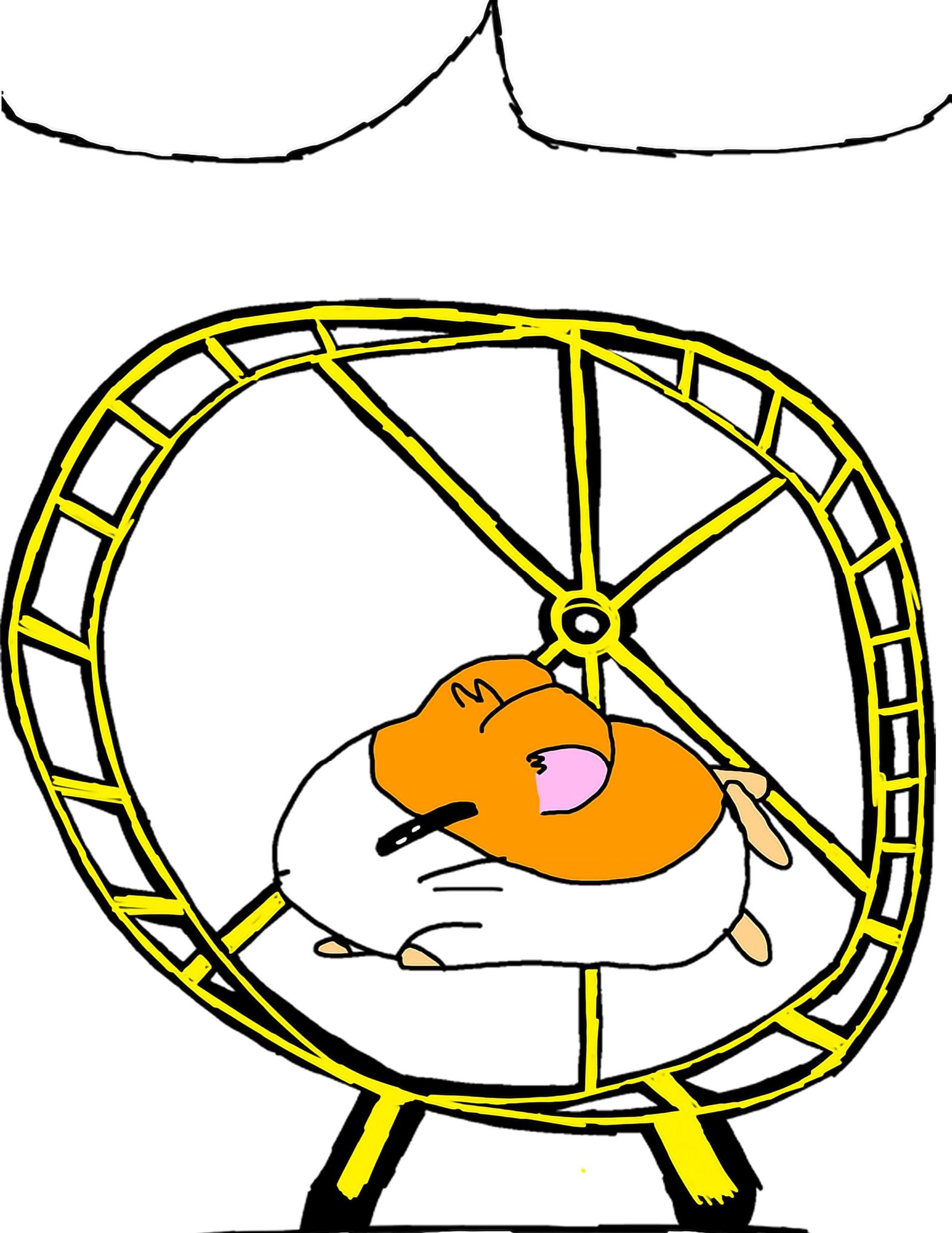
difficoltà: media
preparazione: 1h
cottura: 10 min
dosi per: 6 persone
costo: basso
nota: 30 min riposo della pasta

ingredienti

pasta (circa 62 ravioli)
farina 00 200g
uova 2

ripieno
spinaci 135g
grana padano 30g
sale fino q.b.
ricotta 70g
pepe nero q.b.

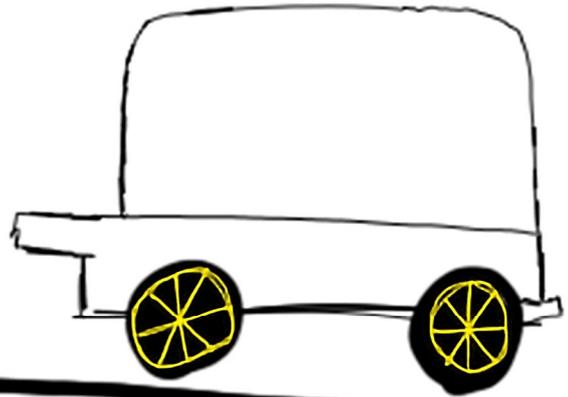




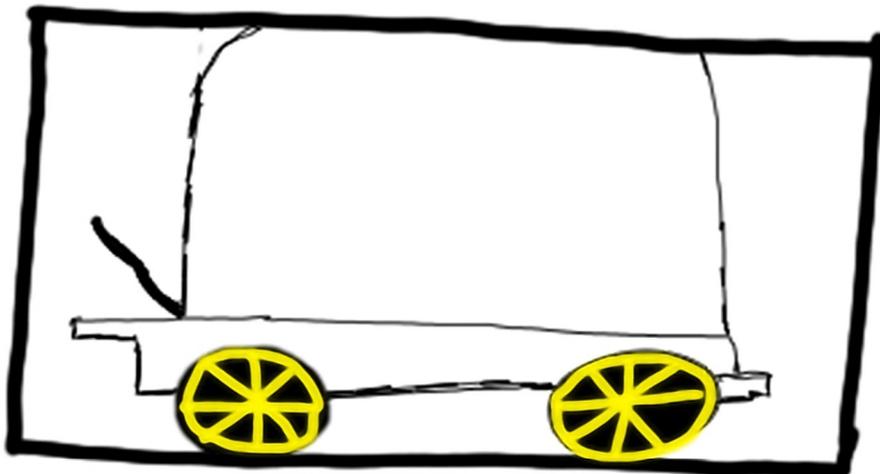
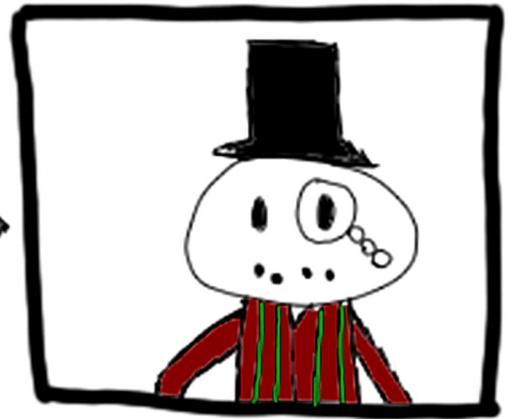
CAPITOLO 11
PER UN PUGNO DI RUOTE

RUOTE

TIPOLOGIA FANTASIA



corretto
messer



ma
quante
ruote ha?



mia lady non
si sa mai
quando una
ruota si rompe

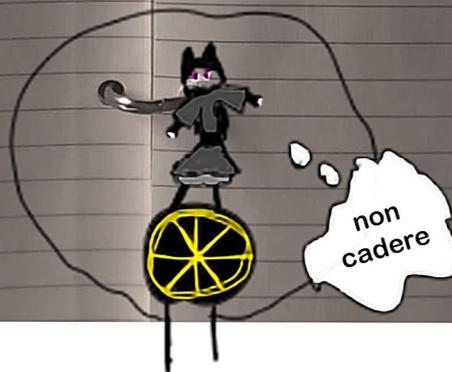
ruote millecolori

statistiche

difficoltà: molto facile
preparazione: 20 min
cottura: 10 min
dosì per: 4 persone
costo: basso

ingredienti

| | | | |
|--------------|------|--------------|-----------|
| mini ruote | 200g | | |
| crema verde | | crema gialla | |
| spinaci | 200g | ricotta | 200g |
| olio d'oliva | 10g | sale fino | q.b. |
| sale fino | q.b. | zafferano | 1 bustina |
| | | crema rossa | |
| barbabietola | 150g | | |
| sale fino | q.b. | | |
| olio'oliva | q.b. | | |



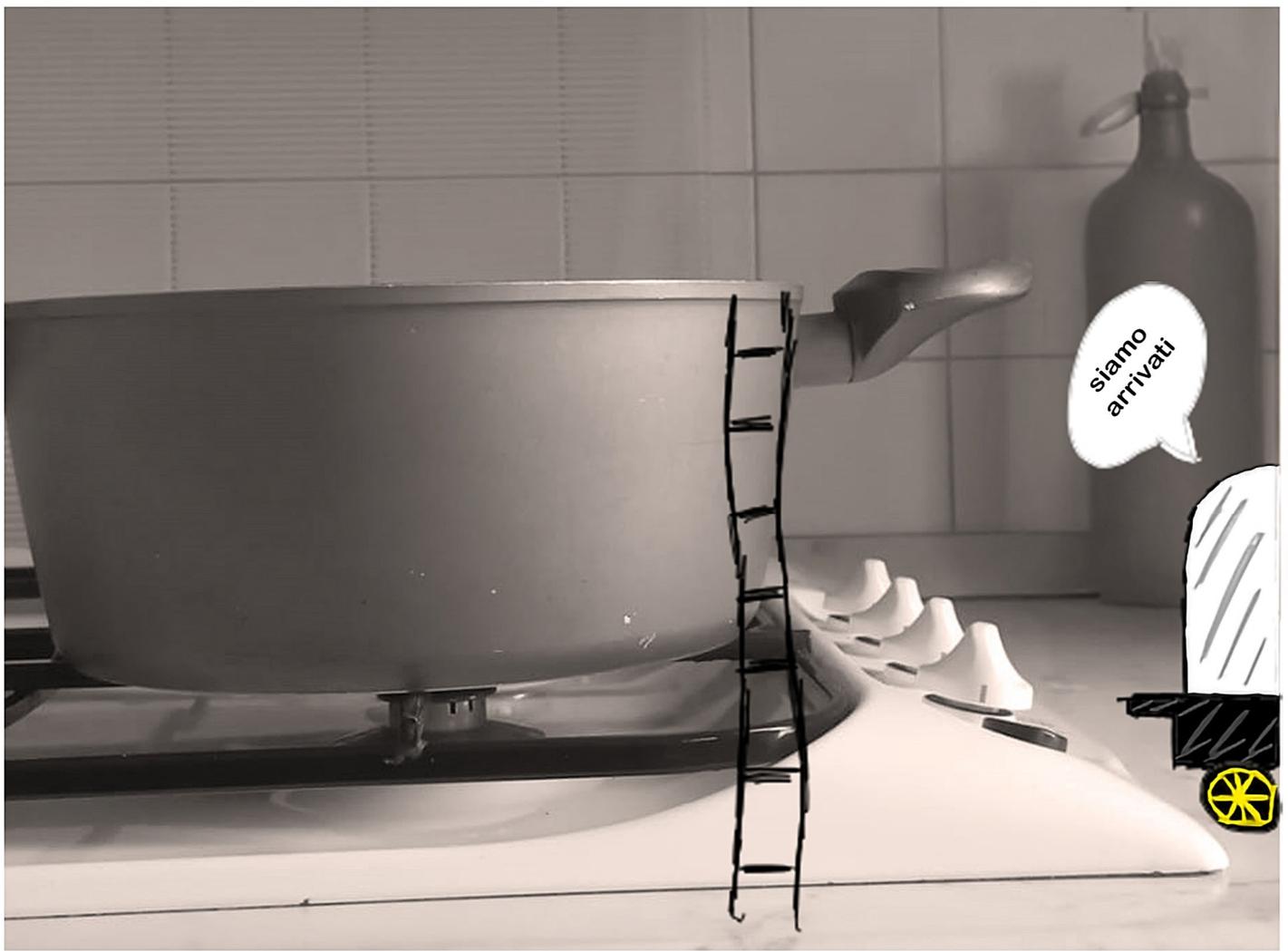
se
abbiamo
finito,
dovrei
portarvi
alla festa



festa?!



CAPITOLO FINALE
SPLASH!!!





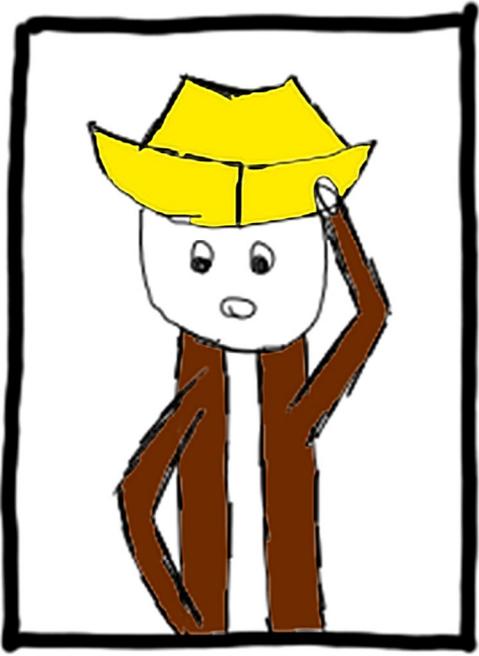
stavolta non sono in ritardo

vi siete riposati sulla carrozza?

missione compiuta



tutto molto bello, ma perchè siamo su una pentola?



per tuffarci dentro

Siiii



KINE





ma io ho
ancora fame