

La Tua Pasta Fresca Fatta In Casa Metodi Ingredienti Ricette

ROMANZO (204 pagine) - NARRATIVA - Uno urban fantasy che cambierà la percezione di ciò che vi circonda. La magia non è mai stata così vicina... Sasha ha quasi diciassette anni, un lavoro part-time, una Mini rossa e la vita tranquilla di un'adolescente americana. Tutto questo sta per cambiare. Le storie che le ha raccontato sua madre sono sempre più vere e rischiano di travolgerla, ma i guardiani arrivano in suo soccorso. Così Sasha viene a sapere delle sue radici e del mito attorno al quale il suo mondo sembra ruotare, la sua terra natia: Yggdrasil. Anche se nulla può davvero prepararla alla "rivelazione" verso cui gli eventi la stanno portando... Decisa a ritrovare la sua famiglia e a scoprire cosa le riserva il destino, Sasha accetta il ruolo che le "norne" hanno stabilito per lei, sfidando apertamente i nemici e guardando a fondo nel proprio cuore. Maddalena Cafaro è un'aspirante scrittrice che si divide tra il romance e il dark fantasy. Nata e cresciuta a Battipaglia, per amore si è trasferita in Lombardia dove, sposata con due bambini, divide il suo tempo libero tra la famiglia e la scrittura. Collabora attivamente con il blog Babette Brown Legge per Voi scrivendo recensioni e interviste ad autori italiani e stranieri. Ha già pubblicato i romanzi "Sweet Horse" (romance contemporaneo, 2016), "The Master of Shadows" (dark fantasy, 2016), "Baci a labbra salate" (romance contemporaneo, 2016, collana "YouFeel" Rizzoli), "Ombre" (dark fantasy, 2015) e il racconto fantasy "Oro e Argento" (uscito nell'antologia "Scrivendo Racconto Nord", Historica Edizioni).

Claudio Bucci è stato un uomo potente, un politico della Prima Repubblica. La corsa per il successo ha segnato la sua esistenza. A settant'anni un incontro inatteso e lungamente evitato lo spinge a raccontare i segreti della sua storia con cinico disincanto. I sogni, l'ambizione e l'ascesa in un'educazione sentimentale che parte dalla provincia dei primi anni Quaranta e prosegue nella Roma dell'immediato dopoguerra. Claudio conosce la fine del fascismo e la nascita dei Comitati Civici. È in coda con i fagottari sulla Via del Mare e dentro i bordelli affollati del centro storico. È immerso in fumose sezioni di partito e conquistato dall'ambiguo fascino dei suoi meccanismi. Tessere, correnti e congressi, protettori e compari dominano l'orizzonte di Claudio, fino alla scoperta del grande amore per un'unica donna. Ma nell'irrinunciabile lotta per rimanere in alto il compromesso si fa pane quotidiano. Il come eravamo di una generazione narrato da un uomo con il demone del comando.

Viaggio al centro della guerra Il diario inedito di una guerra mai raccontata così Uno straordinario racconto in presa diretta, senza mediazioni, il diario di un uomo che ha vissuto per oltre un anno in uno dei peggiori teatri di guerra del pianeta. Responsabile degli approvvigionamenti per i contingenti schierati in Afghanistan, l'autore di questa toccante e vivida testimonianza descrive le difficoltà del suo lavoro, i viaggi quotidiani all'insegna del rischio di attentati, la vita dentro le strutture militari in compagnia di persone di tutto il mondo, gli incontri brevi ma al tempo stesso intensi con la popolazione locale. In un luogo dannatamente ostile e pericoloso, le precauzioni non sembrano mai sufficienti. Ogni spostamento è attentamente programmato e sorvegliato. Ma, purtroppo, non tutto va sempre per il verso giusto. Gli stranieri vengono presi di mira e sono spesso vittime di feroci assalti o attentati kamikaze. Tra paura e forti emozioni, in un mondo sconvolto da un conflitto che sembra non finire mai, Un anno in Afghanistan è una lettura imperdibile per chi voglia capire fino in fondo cos'è la guerra, raccogliendo elementi e riflessioni che TV e giornali non ci hanno mai proposto. La storia vera di un italiano che ha vissuto per oltre un anno in Afghanistan Come sopravvivere all'inferno quotidiano della guerra «Un'esperienza fuori dal comune, un documento prezioso per capire meglio cosa sia davvero un conflitto.» «Una testimonianza diretta di ciò che accade ogni giorno in un teatro di guerra.» «Non tutto è orrore. L'autore ci

consegna anche un'immagine bella dell'Afghanistan e delle speranze del suo popolo.» Marco Henry Ha quarantotto anni, è belga di nascita ma italiano da tutta la vita. Dirigente d'azienda, ha vissuto e lavorato ovunque, dall'Europa all'Africa, dalla Cina al Medio Oriente. Ha partecipato a diverse missioni internazionali di pace in Africa centrale e in Afghanistan. Da sempre la sua vita si divide tra gli impegni di lavoro e un'inesauribile passione per viaggi e avventure. Quando non è in giro per il mondo, vive a Bergamo.

Siamo bombardati da messaggi spesso contraddittori sul cibo: c'è chi sostiene che la scelta vegetariana sia in assoluto la migliore, chi demonizza tutte le proteine di origine animale, chi al contrario suggerisce un'alimentazione iperproteica quale metodo vincente per un'ottima forma fisica, chi è un convinto sostenitore delle classiche diete ipocaloriche. Riprendiamoci autonomia e tempo, anche in cucina, e accendiamo i fornelli! Questo libro è rivolto a chiunque abbia a cuore la propria alimentazione e la propria salute, utile in particolar modo ai giovani che vogliono essere protagonisti in cucina. La sua lettura consentirà a chiunque di conoscere le basi di un'alimentazione realmente varia e bilanciata, un aiuto quindi a salvaguardare negli anni il vigore del corpo e la lucidità della mente. Insomma, oggi più che mai mens sana in corpore sano.

In un paese della provincia siciliana, nel giugno del 1969, la cameriera di palazzo rinviene nascosto in un libro della biblioteca il testamento olografo del barone Rolando Fragalà, ancora in vita. Nel lascito è forte la sua volontà di donare una cifra ingente, senza nulla in cambio, a colui che sarà in grado di fondare una banca popolare. Lo scopo è quello di favorire lo sviluppo economico e sociale del paese in cui si vive. Nonostante il periodo sessantottino in Sicilia si respira ancora un'aria pregna di involuzione culturale; già si delineano all'orizzonte personaggi mafiosi, coscienti della propria forza organizzativa e militare, e figure legate alla sinistra anche estrema che vogliono esprimere con determinazione il proprio libero pensiero. Le due forze si inseriscono in un tessuto sociale tradizionalmente asfittico generando situazioni forti e controverse. La grande somma di danaro stimola l'appetito di diversi personaggi senza scrupoli pronti a sgomitare pur di raggiungere l'ambito obiettivo; attraverso un racconto piacevole, leggero e ironico si assiste ad un concatenarsi di eventi con un finale a sorpresa. Due fratelli attraversano la propria adolescenza sullo sfondo dell'ultima guerra. In un periodo storico ricostruito con rigore, la storia si snoda in un alternarsi di vicende che sembra solo frutto dalla fantasia dell'autore, ma che in realtà è tratto da storie di vita vissuta. Quello che fa da filo conduttore, che sostiene i protagonisti, nonostante la Storia si accanisca contro di loro, è l'Amore, sia quello terreno che quello Divino, con un tramite tra l'uno e l'altro...

A food lover's compendium.

“... ciao, sono io, non posso stare troppo al telefono: vuoi la mia pasta madre? Sì o no? Fai già un corso di pilates?!? E che c'entra... scusa devo riattaccare”. Se dopo l'euforia dei primi pani fatti in casa, anche voi vi siete ridotti a telefonate così, non sentitevi in colpa: prima o poi capita a tutti. Ritrovarsi incatenati a quell'embrione di mollica è un attimo, ma per sbarazzarsene ci vuole una vita (e parecchie sedute con l'analista). Perché dentro la pasta madre – ve ne eravate accorti? - c'è vostra madre. Oh, sì, proprio la vostra cara mamma. È questa la conclusione a cui arriva Claudia Riconda in questo suo nuovo tragicomico libretto, in cui descrive il rapporto di morbosa dipendenza che si crea con la pasta madre, l'essere molliccio chiuso nel barattolo in frigorifero all'apparenza così innocuo ma che nel tempo si rivelerà un dispotico dittatore che vi risuccherà tutte le energie. Arrivare a liberarsene, cercando di sbolognarlo a qualche amico o su qualche piattaforma digitale, non sarà affatto semplice, e porterà a un inevitabile ultimatum: o tu o io. Perché poi è così che vanno le cose: il pane fatto in casa è bellissimo, buonissimo, sanissimo, purché a farlo sia sempre qualcun altro.

La tua pasta fresca fatta in casa. Metodi, ingredienti, ricetteLa tua pasta fresca fatta in casaMetodi, ingredienti, ricetteLSWR

"Un vantaggio non da poco nel fare la propria pasta in casa è la possibilità di realizzare formati e varietà che non sempre si trovano in commercio o che comunque non sono facilmente reperibili e hanno costi piuttosto elevati. Va poi considerata la sicurezza di quello che si mette nell'impasto: materie prime di qualità e di sicura origine, fatto ancora più rilevante per quanto riguarda le paste ripiene. Inoltre, chi ha impastato e tirato la sfoglia almeno una volta in vita sua sa quanto questo sia divertente, distensivo e soddisfacente. Presentare in famiglia o agli amici un piatto di pasta realizzato con le proprie mani ha un valore che non è per nulla paragonabile a quello che darebbe un formato di pasta acquistato al supermercato. Certo la realizzazione della pasta a mano richiede fatica e tempo, ma con le moderne attrezzature tutto è più semplice e veloce di quanto si potrebbe pensare. Lo scopo di questo libro è spiegare al lettore le tecniche fondamentali nella realizzazione della pasta fatta in casa, partendo dall'uso degli attrezzi più semplici e di base per arrivare a quelli di recente introduzione. Tutte le spiegazioni usano un linguaggio semplice e chiaro e sono accompagnate da foto che ne completano la comprensione. Il volume mostra come realizzare i più famosi formati di pasta, da quella all'uovo a quella ripiena, comprese molte preparazioni legate alle tradizioni locali. Completano l'opera 60 ricette spiegate con semplicità e riccamente illustrate."

Dalle taglioline al burro e brandy ai salatini di pasta sfoglia, dalla torta salata con rucola selvatica e robiola alla sua speciale pizza al taglio, Alessandra Spisni ha raccolto 150 nuove ricette facili e squisite, dedicate a chi non passa la giornata in cucina ma a tavola ama il cibo buono e sano.

From recipes for plague amulets to aphrodisiacs and formulas for everything from lip balm to paint pigments. The selected secrets are linked to objects from the Victoria and Albert Museum.

In this home cheese making primer, Ricki Carrol presents basic techniques that will have you whipping up delicious cheeses of every variety in no time. Step-by-step instructions for farmhouse cheddar, gouda, mascarpone, and more are accompanied by inspiring profiles of home cheese makers. With additional tips on storing, serving, and enjoying your homemade cheeses, Home Cheese Making provides everything you need to know to make your favorite cheeses right in your own kitchen.

Fresh Pasta my love is dedicated to the emblem of Italian cuisine. Over 70 quick and easy recipes for tagliatelle, lasagna, orecchiette and other types of traditional pasta, delicious foolproof dishes, instructions for making egg and eggless pasta. And there's also a brief history of fresh pasta.

Il protagonista di questo racconto è un piccolo cane nero, tutto pelo, senza regole e senza qualcuno che si prenda

adeguatamente cura di lui. Un cucciolo affidato a un vecchio e a una badante, dalle caratteristiche e dal passato particolari. Narra la storia del legame che si può creare con un cane che, per dare e ricevere affetto, ti si avvicini alla ricerca di un amico, felice di farti le feste e di leccarti le mani e altrettanto felice di ricevere in cambio amore e carezze. Un giorno quel piccolo cane, scomparve misteriosamente senza lasciare traccia.

Chronicles the history of pasta, describing its origins in China and Italy and examining its spread around the world and its evolution into its innumerable modern varieties.

"La cucina non è un gioco: è fatica, impegno e ovviamente una grande passione. Puoi passare giornate a provare nuovi abbinamenti, a crearli, devi dedicarci tanto tempo, ma quando fai qualcosa che ti piace, allora fai il lavoro più bello del mondo. Una volta imparate le tecniche base e gli ingredienti fondamentali, il gioco è fatto! Il miglior ristorante diventa casa tua." - Simone Rugiati

Igor Sestri è uno scrittore trentacinquenne che, dopo il successo del suo primo romanzo, ha visto lentamente esaurirsi la vena creativa.

Assopito dal lento trascorrere delle sue giornate a Varazze, braccato dalla famiglia che lo vorrebbe veder sistemato e da un conto in banca ormai prossimo allo zero, Igor accetta di scrivere a pagamento la storia d'amore di un misterioso personaggio, Kabir Dunnet. Ma il romanzo, che nelle prime settimane sembrava un lavoro facile e ben retribuito, diviene ben presto un thriller violento e inquietante. Igor dovrà lottare con la propria coscienza per portare a termine l'incarico, trasformandosi in detective, allo scopo d'impedire un folle progetto omicida Spaghetti, gnocchi, tagliatelle, ravioli, vincisgrassi, strascinati—pasta in its myriad forms has been a staple of the Mediterranean diet longer than bread. This beautiful volume is the first book to provide a complete history of pasta in Italy, telling its long story via the extravagant variety of shapes it takes and the even greater abundance of names by which it is known. Food scholar Oretta Zanini De Vita traveled to every corner of her native Italy, recording oral histories, delving into long-forgotten family cookbooks, and searching obscure archives to produce this rich and uniquely personal compendium of historical and geographical information. For each entry she includes the primary ingredients, preparation techniques, variant names, and the locality where it is made and eaten. Along the way, Zanini De Vita debunks such culinary myths as Marco Polo's supposed role in pasta's story even as she serves up a feast of new information. Encyclopedia of Pasta, illustrated throughout with original drawings by Luciana Marini, will be the standard reference on one of the world's favorite foods for many years to come, engaging and delighting both general readers and food professionals.

Rabbia, tristezza, dolore, gelosia, angoscia o delusione. Sofferenze causate da ciò che invece dovrebbe dare sapore, colore, luce alla nostra vita: un rapporto affettivo. Lo scopo ambizioso di questo manuale è di fornire, pagina dopo pagina, una bussola emotiva che consenta di orientarsi tra le rotte possibili nella vita sentimentale e salvarsi dalla sofferenza affettiva. L'autore condivide con il lettore la propria esperienza di viaggio nell'affettività, conducendolo attraverso le sabbie mobili della vita sentimentale con ironia e leggerezza. Dati neuro-fisiologici, osservazioni etologiche, teorie psicologiche, considerazioni sociologiche e riflessioni etiche sono esposti in modo semplice, ma mai superficiale. Gli "esercizi" che costellano il testo aiutano a collegare il dato teorico all'esperienza concreta. Come ogni corso di sopravvivenza che si rispetti, potrà apparire duro, spiazzante, a tratti provocatorio. Ma chi avrà il coraggio di non mollare, imparerà a conoscere se stesso e a vivere le relazioni affettive senza fare (e farsi) del male.

[Copyright: 18e0fb59c37d5ed5acfa87a95b1f1887](https://www.pdfdrive.com/la-tua-pasta-fresca-fatta-in-casa-metodi-ingredienti-ricette-pasta-18e0fb59c37d5ed5acfa87a95b1f1887.html)