Spaghetti della Befana

da 54 minuti su www.lucianopignataro.it

Un primo di terra gustoso e ricco per dire addio con sobrietà ma anche con tanto gusto agli opulenti banchetti delle feste natalizie; in generale, uno spaghetto che strizza l'occhio all'inverno e ai sapori contadini. Ricetta registrata su www.mysocialrecipe.com Scarica in PDF L'articolo Spaghetti della Befana sembra essere il primo su Luciano Pignataro Wine&Food Blog. [...leggi]

tags : ricetta spaghetti

Condividi: G+ Mi piace 26 SHARE

Articoli correlati:

Muffins di Ricotta e Fichi

Puoi preparare tante ricette per dolci anche con l'avvicinarsi dell'autunno. In questo periodo, ci prepariamo a gustare frutta molto diversa da quella estiva, ma non meno invitante. Tra i frutti [...]

tags : salsa forno frutta farina bosco latte mele burro dolci succo
dal 15 November 2013 su: www.ricetteincucina.net

Ricetta Fregola sarda risottata ai frutti di mare

La fregola ai frutti di mare è una ricetta classicamente sarda; la fregola (o fregula) è una pasta secca molto simile al couscous fatta prevalentemente a Cagliari, a Oristano e nel [...]

dal 9 June 2014 su: www.ideericet..

BLOG

Luciano Pignataro Wineblog
www.lucianopignataro.it

tutti i sapori e i colori di Napoli e del Sud

BLOG TAGS

aglio bianco birra brodo burro cioccolato classico condimento cottura dolci farina formaggio forno frutta fuoco ingredienti italiana kg latt lievito mele mescolando mescolare mescolate naturale noce olive padella pane panna pentola pollo pomodori prosciutto ricetta ricette ricotta riso salsa sciogliere spaghetti succo sugo tagliare temperatura torta verdure zucca zucchero zucchine

Per inserire il tuo blog in CIBVS segnalalo a: info@cibvs.com

Per aggiungere CIBVS al tuo sito guarda la pagina Badges dove puoi trovare i codici per includere le icone, i loghi, i badges e la ricerca di CIBVS.

ProvaSky

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.