LES RAVIOLI DE LAURA

Laura Zavan

Télécharger Lire En Ligne

LES RAVIOLI DE LAURA Laura Zavan

La recette traditionnelle du ravioli italien : une pÌ¢te ÌÊ pasta Ì©talÌ©e finement, des petits tas de farce dÌ©posÌ©es rÌ©guliÌ¬rement, une 2Ì¬me couche de pÌ¢te, et on dÌ©coupe ! on colle les bords, et c'est prÌ»t ! Des recettes qui se font aussi avec de la ' pÌ¢te toute prÌ»te ' (pÌ¢te ÌÊ raviolis wonton, pÌ¢te ÌÊ lasagne fraÌšche). Les farces et sauces traditionnelles (farce ricotta Ì©pinard, farce au boeuf braisÌ©, farce ÌÊ la pancetta, beurre de sauge, sauce tomate-basilic, sauce crÌ©meuse au speck). Des recettes originales : raviolis petits pois-asperge-ricotta, raviolis pomme de terre-artichaut, ravioli au confit de canard. Auteur : Laura Zavan Editions : Marabout Nombre de pages : 72

Download LES RAVIOLI DE LAURA ...pdf

Read Online LES RAVIOLI DE LAURA ...pdf

LES RAVIOLI DE LAURA

Laura Zavan

LES RAVIOLI DE LAURA Laura Zavan

La recette traditionnelle du ravioli italien : une pÌ¢te ÌÊ pasta Ì©talÌ©e finement, des petits tas de farce dÌ©posÌ©es rÌ©guliÌ¬rement, une 2Ì¬me couche de pÌ¢te, et on dÌ©coupe ! on colle les bords, et c'est prÌ»t ! Des recettes qui se font aussi avec de la ' pÌ¢te toute prÌ»te ' (pÌ¢te ÌÊ raviolis wonton, pÌ¢te ÌÊ lasagne fraÌšche). Les farces et sauces traditionnelles (farce ricotta Ì©pinard, farce au boeuf braisÌ©, farce ÌÊ la pancetta, beurre de sauge, sauce tomate-basilic, sauce crÌ©meuse au speck). Des recettes originales : raviolis petits pois-asperge-ricotta, raviolis pomme de terre-artichaut, ravioli au confit de canard. Auteur : Laura Zavan Editions : Marabout Nombre de pages : 72

Téléchargez et lisez en ligne LES RAVIOLI DE LAURA Laura Zavan

---

72 pages

Présentation de l'éditeur

Le petit livre des raviolis faciles. La recette traditionnelle du ravioli italien : une pâte à pasta étalée finement, des petits tas de farce déposées régulièrement, une 2ème couche de pâte, et on découpe ! on colle les bords, et c'est prêt ! Des recettes qui se font aussi avec de la « pâte toute prête » (pâte à raviolis wonton, pâte à lasagne fraîche). Les farces et sauces traditionnelles (farce ricotta épinard, farce au boeuf braisé, farce à la pancetta, beurre de sauge, sauce tomate-basilic, sauce crémeuse au speck). Des recettes originales : raviolis petits pois-asperge-ricotta, raviolis pomme de terre-artichaut, ravioli au confit de canard. Biographie de l'auteur

Laura Zavan vit et travaille à Paris depuis presque 15 ans. Originaire de Vénétie, elle est auteur chez marabout de nombreux livres.

Download and Read Online LES RAVIOLI DE LAURA Laura Zavan #2NHRA8K5L9Y

Lire LES RAVIOLI DE LAURA par Laura Zavan pour ebook en ligneLES RAVIOLI DE LAURA par Laura Zavan Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres LES RAVIOLI DE LAURA par Laura Zavan à lire en ligne.Online LES RAVIOLI DE LAURA par Laura Zavan ebook Téléchargement PDFLES RAVIOLI DE LAURA par Laura Zavan DocLES RAVIOLI DE LAURA par Laura Zavan MobipocketLES RAVIOLI DE LAURA par Laura Zavan EPub
2NHRA8K5L9Y2NHRA8K5L9Y2NHRA8K5L9Y