
Sumario

Prólogo	8	La pasta al horno	51
De nuevo juntos	12	Canelones de verdura	53
Alguna sugerencia antes de empezar	15	Caracoles de queso de cabra con salsa de limón	59
Empezamos aclarándonos las ideas	17	Cornucopias de la abundancia	63
Otros consejos	18	Lasaña verde a la boloñesa	67
La cocción de la pasta	21	Lasaña de setas	70
La pasta fresca y sus formatos	25	Lasaña verde de Semana Santa	73
La harina y el amasado	27	Lasaña de primavera	77
Empezamos a extender	38	Nidos de tallarines	80
Los tallarines (<i>tagliatelle</i>)	44	Timbal blanco de trufa	82
Lámina de pasta verde	46	Rositas de Romaña	85
Lámina de pasta con la máquina de hacer pasta	48	Lámina rellena con salsa de alcachofas	90
		El cofre de Venus	92
		La pasta rellena	97
		<i>Ravioli</i> de pato a la naranja	101
		<i>Ravioli</i> de puerros	105
		Estrellas del cazador	109
		<i>Tortelli</i> de espárragos	115
		<i>Tortelli</i> de fantasía con tres rellenos	119
		<i>Tortellini</i>	125
		<i>Tortelloni</i> de Bolonia	131
		Triángulos arco iris de boletus	135
		Triangulitos delicados de trufa	142

La pasta fría	145
<i>Cappelli</i> de atún	149
Aceitunas de tomates	153
<i>Strichetti</i> veraniegos	156
<i>Tortelli</i> aromatizados con tomates secos	159
Triángulos de albahaca	163
Triángulitos de berenjenas	166
Triángulitos de achicoria roja con salsa de apio	168
Y además...	171
Tallarines con jamón	173
Rombos a la romana	174
<i>Strichetti</i> de perejil	175
Tallarines a la boloñesa	177
Para condimentar: salsas	181
Salsa velouté y salsa bechamel	183
Salsa velouté de lechuga	185
Salsa de nata	186
Pesto de espinacas	187
Salsa boloñesa	188

Tres recetas básicas para realizar estos platos	193
Caldo	195
Caldo de verduras	196
Blanco para verduras	197
Con una lámina de pan	199
Fantasia de <i>tortellini</i> y otros formatos	202
Pan de hojaldre	205
Índice de recetas	209
