

**MANI IN PASTA 2<sup>a</sup> edizione**

**I raccoglitori dei fascicoli sono disponibili in edicola contestualmente alle uscite 16 e 36. Per chi sottoscrive l'abbonamento, il primo raccoglitore è in omaggio!**

<b>Uscita</b>	<b>Data</b>	<b>Scuola di cucina</b>	<b>Allegati</b>
1	03/04/18	Gli impasti base	Setaccio
2	17/04/18	Pasta all'uovo, lasagne, cannelloni, pasta verde	Spatola in legno + sessola in legno
3	01/05/18	Impasti base per la focaccia genovese, pugliese e di Recco	Pala per pizza
4	08/05/18	Il lievito madre: preparazione, rinfreschi e conservazione	Mattarello cm 40
5	15/05/18	Pasta all'uovo ripiena: tortelli, ravioli, agnolotti	Stampo per ravioli tondo da 40 mm
6	22/05/18	Pasta fresca: garganelli, quadrucci, farfalle, scialatielli	Rigagarganelli e gnocchi in legno
7	29/05/18	Le forme del pane: ciambella, nodini, pancarré	Pinza in legno per assaggiare la pasta
8	05/06/18	Gli attrezzi per la pasta: per impastare, per stendere e tagliare, per dare forma, per cuocere	Rotella tagliapizza
9	12/06/18	Consigli per la cottura del pane, delle pizze e delle focacce	Stampo per ravioli quadrato da 70 mm
10	19/06/18	Le paste senza glutine: all'uovo, di riso, di mais, di lupino	Rullo stendipasta
11	26/06/18	Gli attrezzi per pane, pizze e focacce: per impastare e stendere l'impasto, per cuocere e servire	Stampo in metallo per pane in cassetta
12	03/07/18	Pasta fresca: Mezzelune, triangoli, Caramelle, Fagottini	Lo stampo per preparare panini miniburger
13	10/07/18	Pane e pizza: Pizza napoletana; Pizza napoletana impasto base; Pizza margherita e marinara; Calzone	La spatola e il cucchiaio di legno per mescolare impasti, ripieni e condimenti
14	17/07/18	Pasta fresca: Tortelloni, Tortellini, Anolini, Ravioli del plin	La rotella dentellata per tagliare e decorare la pasta piatta
15	24/07/18	Pane e pizza: Pane, pizze e focacce senza glutine; Panini di riso senza glutine; Pizza di riso senza glutine; Focaccia di quinoa senza glutine	Lo stampo per ravioli a stella per preparare paste ripiene perfette
16	31/07/18	Pasta fresca: Tortelli con la coda; Quadratini ripieni; Ravioli a triangolo arrotondato; Ravioli a stella	Il coppapasta per impiattare e tagliare la pasta
17	07/08/18	Panificazione: le farine alternative	Il mattarello tagliapasta per formare le pappardelle
18	14/08/18	Pasta speciale e colorata	Il coltello per tagliare il pane
19	21/08/18	Gli stili della focaccia	Lo stampo da 19 cm di diametro per la pizza
20	28/08/18	Pasta senza uova	Il piatto in terracotta per servire la pasta
21	04/09/18	Pani speciali	Il panno di cotone per coprire gli impasti
22	11/09/18	Pasta alle erbe	Lo stampo per ravioli tondo da 80 mm per preparare paste ripiene perfette

23	18/09/18	Pizza romana	Il mattarello tagliapasta per formare le pappardelle
24	25/09/18	Pasta da brodo	Il pennello per spennellare il pane e lo stampino per ravioli da 40 mm
25	02/10/18	Pane regionale	Due coppapasta tondi per tagliare la pasta o impiattare
26	09/10/18	Pasta senza uova	Il piatto in terracotta per servire la pasta
27	16/10/18	Pane regionale	La caraffa graduata per dosare l'acqua e la farina
28	23/10/18	Pasta senza uova	Lo stampo da 19 cm di diametro per la pizza
29	30/10/18	Pane regionale	Il mattarello conico per stendere la pizza in forma tonda
30	06/11/18	Gnocchi	Lo stampo per ravioli a triangolo per preparare paste ripiene perfette
31	13/11/18	Gli stili della focaccia	Il piatto in terracotta per servire la pasta
32	20/11/18	Gnocchi	La prima parte dello stendipasta per asciugare la pasta liscia
33	27/11/18	Piadine & co	La seconda parte dello stendipasta per asciugare la pasta liscia
34	04/12/18	Crespelle	Il set spatola e stendi crespelle per preparare crespelle perfette
35	11/12/18	Grissini	Lo stampo per ravioli ovale per preparare paste ripiene perfette
36	18/12/18	Pasta secca: cottura al dente e cottura risottata	Il piatto in terracotta per servire la pasta
37	25/12/18	Gli stili della pizza	La griglia per far raffreddare le vostre paste al forno e i pani
38	01/01/19	Abbinare la pasta ai sughi	Due stampi per sfornare mini pizze perfette
39	08/01/19	Il pane con la macchina del pane	La spatola per porzionare e servire le lasagne
40	15/01/19	Pesto di pistacchi, ai pomodori e alla trapanese	Lo stampo per ravioli tondo da 55 mm per preparare paste ripiene perfette
41	22/01/19	Pane, pizze e focacce senza lievito	Il piatto in terracotta per servire la pasta
42	29/01/19	Abbinare pasta e sughi	La frusta per gli impasti di media consistenza
43	05/02/19	Pane senza impasto	Due stampi per sfornare mini pizze perfette
44	12/02/19	Torte salate	Il frustino in legno e metallo per mescolare composti morbidi e cremosi
45	19/02/19	Pani dolci	Il piatto in terracotta per servire la pasta
46	26/02/19	Descrizione non disponibile	Descrizione non disponibile
47	05/03/19	Descrizione non disponibile	Descrizione non disponibile
48	12/03/19	Descrizione non disponibile	Descrizione non disponibile
49	19/03/19	Descrizione non disponibile	Descrizione non disponibile
50	26/03/19	Descrizione non disponibile	Descrizione non disponibile