

CASA BANDERA

TRASFORMA LE TUE CENE TRA OSPITI

LE NOSTRE 10
SALSE PER
LA PASTA
SENZA ESSERE
UNO CHEF



L'Arte delle Salse Italiane

DALLA NOSTRA FAMIGLIA ALLA TUA

OLTRE 10K GOLOSI GIÀ CONQUISTATI, E TU?

Trasforma Le Tue Cene in Esperienze

Italiane Indimenticabili

Stanco di girare sempre intorno agli stessi piatti di pasta? Niente tempo? Stressato ai fornelli? Non sei uno chef?

E se ti dicessi che con **10 salse facili, gustose e autentiche** puoi trasformare una semplice cena in un vero festino italiano?

Che puoi stupire i tuoi ospiti senza passare ore in cucina?

È esattamente quello che questo libro ti insegnerà.

Mi chiamo Vale', ho 34 anni e vivo ad Annecy, la Venezia delle Alpi, con la mia famiglia.

Tutto è iniziato nella cucina della mia **Nonna**, dove ogni piatto raccontava una storia e ogni gesto era un atto d'amore.

Lì ho imparato che la vera cucina italiana è prima di tutto cuore, passione... e un po' di farina sulle mani.

Con Mae e la nostra piccola Rose abbiamo immaginato **Casa Bandera** come una casa aperta: calorosa, autentica, viva.

Qui accogliere non è un lavoro, è uno stile di vita, una celebrazione della **Dolce Vita**.



Oggi ti apro le porte della nostra cucina perché anche tu possa:

- **Stupire i tuoi ospiti** con salse fatte in casa facili e deliziose.
- **Scoprire segreti di famiglia** tramandati da 3 generazioni.
- **Cucinare con piacere**, senza stress né complicazioni.

Cosa troverai in questo libro:

- **10 salse imperdibili** che i tuoi ospiti non hanno mai assaggiato.
- **Consigli di preparazione express** per risparmiare tempo mantenendo l'autenticità italiana.
- **Abbinamenti pasta & vini** per esaltare ogni piatto con eleganza.
- **Ingredienti semplici e accessibili**, per una cucina italiana autentica e sana.
- **Foto e passaggi dettagliati** per salse perfette ogni volta.
- **Aneddoti e segreti italiani**, per immergerti nella vera Dolce Vita.

Ogni salsa è un invito a **condividere, trasmettere e sorprendere**.

Che tu prepari una cena romantica, una cena tra amici o in famiglia, troverai qui l'ispirazione per trasformare ogni piatto in un momento memorabile.

Preparati a brillare in cucina con **la classe italiana...** e a reinventare le tue serate pasta con **Casa Bandera!**



Sommario

Clicca sulla ricetta o sul capitolo che preferisci

TRASFORMA LE TUE CENE IN ESPERIENZE ITALIANE INDIMENTICABILI

SOMMARIO

LE NOSTRE SALSE

[Salsa Amalfi](#)

[Salsa Carbonara Calabrese](#)

[Salsa Genovese](#)

[Salsa Gorgonzola](#)

[Salsa Pescatore](#)

[Salsa Positanese](#)

[Salsa Primavera](#)

[Salsa Ragù d'Anatra](#)

[Salsa Salvia](#)

[Salsa del Sole](#)

RINGRAZIAMENTI

UNISCITI A NOI

AVVISO DI COPYRIGHT

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ



Salsa del Sole



Aneddoti Una ricetta che ho inventato ispirandomi al nostro road trip sulla Costiera Amalfitana, con Mae e Rose al nostro fianco. Un mix di aromi mediterranei per scaldarti il cuore e trasportarti su quella famosa costa soleggiata.



Difficoltà 2/5
Costo ridotto
Tempo di preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 30 minuti
Glutine

Dosi 2
Calorie 763 kcal
Utensili bilancia, casseruola, padella, coltello, tagliere, mestolo, pinza da portata, grattugia per formaggio, scolapasta, spatola
Stagione estate



Salsa

Pomodorini rossi e gialli 600 g
Spicchi d'aglio 2
Cipolla 1
Olive taggiasche
Capperi
Olio extravergine di oliva

Basilico fresco

Origano

Sale

Suggerimento di accompagnamento

Fettucce 250 g

Stracciatella 100 g

Scorza di 1 limone non trattato

Pepe



1 Lava i pomodorini e lasciali interi. Affetta finemente la cipolla.

Schiaccia gli spicchi d'aglio interi con il lato della lama di un coltello, senza sbucciarli. Sciacqua e scola i capperi. Trita finemente il basilico fresco.

2 In una grande padella, scalda un filo d'olio extravergine d'oliva a fuoco medio. Aggiungi la cipolla affettata e gli spicchi d'aglio schiacciati. Fai rosolare fino a quando la cipolla diventa traslucida e l'aglio leggermente dorato.

3 Aggiungi i pomodorini interi, le olive taggiasche e i capperi. Sala generosamente, poi incorpora l'origano e qualche foglia di basilico tritato. Cuoci a fuoco medio per 30 minuti, coprendo parzialmente la padella per lasciare uscire il vapore. Mescola delicatamente di tanto in tanto per non rompere i pomodorini, fino a quando saranno appena ammorbiditi. Devono sobbollire dolcemente senza disfarsi completamente.

4 Manteca la salsa con le fettuccine al dente e un mestolo di acqua di cottura, mescolando bene. Servi in piatti fondi, guarnisci con stracciatella e qualche foglia di basilico fresco. Grattugia finemente la scorza di limone sopra il piatto. Per finire, pepe e aggiungi un filo d'olio d'oliva.



Per l'accompagnamento ti consiglio un rosso leggero come un Nero d'Avola, un Chianti oppure un bianco secco e fruttato come un Pinot Grigio.

Buon Appetito!

[Torna al sommario](#)

Unisciti a Noi

- **Trova il nostro libro su** www.casa-bandera.com
- **Scopri la nostra storia su** www.casa-bandera.com
- **Seguici su Instagram** @casa_bandera
- **Contattaci** contact@casa-bandera.com



[Torna al sommario](#)

**TRASFORMA LE TUE CENE TRA OSPITI CON LE
NOSTRE 10 SALSE PER LA PASTA.
SAPORI INEDITI E SORPRENDENTI.**

**MI CHIAMO VALE', HO 34 ANNI. CON MAE E LA
NOSTRA PICCOLA ROSE, CONDIVIDIAMO
L'EREDITÀ CULINARIA TRADIZIONALE DELLA
NOSTRA FAMIGLIA ITALIANA.**

**DOPO AVER VISSUTO A BOLOGNA ED
ESPLORATO TUTTA L'ITALIA, ABBIAMO CREATO
CASA BANDERA PER TRASMETTERTI UNA COSA:
RICEVERE CON ELEGANZA.**

**GENEROSITÀ.
SENZA STRESS.**

SÌ... LA DOLCE VITA.

Valentin Bandera

CASA BANDERA