

CASA BANDERA

STUPEFACI I TUOI OSPITI SENZA PASSARE ORE IN CUCINA

LE
NOSTRE 70
RICETTE
WOW!

SENZA ESSERE
UNO CHEF



*Valentin
Bandera*



I Nostri Segreti Sapori Italiani

DALLA NOSTRA FAMIGLIA ALLA TUA
OLTRE 10K GOLOSI GIÀ CONQUISTATI. E TU?

Cucina la Dolce Vita, in tutta Semplicità

Stufo di cucinare sempre le stesse cose? Niente tempo? Ti stressi ai fornelli? Non sei uno Chef? Ci sono passato anch'io.

Vorresti stupire i tuoi ospiti con un tocco di classe italiana, senza fatica? Buone notizie: questo libro è per te!

Mi chiamo Vale', ho 34 anni e vivo in Francia, 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. È lì che ho imparato la vera cucina italiana — quella fatta in casa, col cuore che batte, le mani piene di farina e d'amore.



Con Mae e la nostra piccola Rose abbiamo immaginato **Casa Bandera** come una casa aperta: calda, autentica, piena di vita.

Un luogo dove cucinare non è un mestiere, ma **un culto della *Dolce Vita***.

Oggi ti apriamo le nostre porte, perché anche tu possa **stupire i tuoi ospiti — senza essere uno Chef —** grazie alle **nostre ricette di famiglia, tramandate con amore da tre generazioni.**

Cosa troverai in questo libro:

- **70 ricette di famiglia, segrete e autentiche**, ispirate alla mia Nonna, ai nostri viaggi e alle nostre scoperte.
- **Menù italiani completi** per brillare a tavola, senza passare la giornata ai fornelli.
- **Livelli di difficoltà chiari (da 1 a 5)**, così anche un principiante può diventare indimenticabile.
- **Abbinamenti cibo-vino** per esaltare ogni piatto con eleganza.
- **Ingredienti semplici e alla portata di tutti**, per una cucina italiana genuina e sana.
- **Foto irresistibili:** passaggi chiave e piccoli trucchi per piatti da sogno.
- **Un tuffo nella cultura italiana:** aneddoti, tradizioni e segreti per vivere la vera *Dolce Vita*.

Ogni ricetta è un invito a condividere e a sorprendere. Che si tratti di una carbonara, di una cena romantica o di un pranzo in famiglia, troverai l'ispirazione per rendere speciale ogni momento.

Scopri come brillare in cucina con la classe italiana... e stupisci i tuoi ospiti con Casa Bandera!



Carta dei Nostri Sapori Familiari Segreti

Clicca sulla ricetta o sul capitolo che preferisci

CUCINA LA DOLCE VITA, IN TUTTA SEMPLICITÀ

CARTA DEI NOSTRI SAPORI FAMILIARI SEGRETI

I NOSTRI UTENSILI

I NOSTRI ANTIPASTI

[Arancini ai Pistacchi](#)

[Bruschetta Mille Colori](#)

[Burrata Impanata](#)

[Cornetti Salati](#)

[Fichi Ripieni](#)

[Frittelle Croccanti](#)

[Cozze Gratinat](#)

[Panna Cotta con Pomodori Secchi](#)

[Panzerotti Fritti](#)

[Pizzette di Melanzane](#)

[Insalata Toscana](#)

[Spaghetti di Melanzane](#)

[Toast di Polenta](#)

[Tartufini di Formaggi](#)

[Vellutata del Bosco](#)

[Vitello Tonnato](#)

TUTTO SULLA PASTA

[Le Migliori Marche di Pasta](#)

[Come si Sceglie la Pasta?](#)

[Le Nostre Regole d'Oro](#)

LE NOSTRE PASTE FRESCHE E GNOCCHI ALL'UOVO

[Gnocchi](#)

Pici

Ravioli

Tagliatelle, Pappardelle e Lasagne al Limone

I NOSTRI GNOCCHI

Gnocchi con Spugnole

Gnocchi alla Parmigiana

Gnocchi con Pesto di Rucola e 'Nduja

Gnocchi alla Sorrentina

LE NOSTRE PASTE

Bucatini all' Amatriciana

Casarecce al Ragù Napoletano

Conchiglioni della Primavera

Fettucce del Sole

Lasagne al Limone con Ragù e 'Nduja

Mafalde al Tartufo

Mafaldine del Bosco

Orecchiette alla Positanese

Orecchiette Verdi

Paccherotti alla Norma

Pappardelle Amalfitane

Pici alla Luciana

Ravioli al Ragù Bianco di Cinghiale

Ravioli al Sapore d'Inverno

Spaghetti All' Assassina

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti alle Vongole

Tagliatelle al Gorgonzola

Tagliatelle al Pesto di Limone

Tortiglioni al Pesto di Pistacchi

Trofie al Pesto Verde Genovese

Trofiette al Pesto Trapanese

I NOSTRI RISOTTI

Risotto d'Autunno

Risotto del Bosco

Risotto ai Funghi Porcini

Risotto del Mare

Risotto alla Milanese e Ossobuco

Risotto della Primavera

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Melanzane alla Parmigiana

Filetto di Orata al Cartoccio

Peperoni Ripieni all' Italiana

Polpette e Polenta Fritta al Parmigiano Reggiano

Pollo alla Cacciatora

Polpo alla Luciana

Saltimbocca alla Romana

Salmone all' Italiana

Spezzatino di Cinghiale con Funghi Porcini e Polenta

Tagliata di Manzo

I NOSTRI DOLCI

Affogato

Babà al Rum

Baci al Cioccolato e Nocciole

Cheesecake Cotto con Nutella

Cheesecake alla Siciliana

Limone Cremoso Italiano

Panna Cotta di Toscana

Risotto Goloso

Strazzate di Matera

Crostata della Nonna con Mirtilli

Tiramisù all' Amaretto

GLOSSARIO DI CUCINA ITALIANA

RINGRAZIAMENTI

UNISCITI A NOI

AVVISO DI COPYRIGHT

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ



Spaghetti alla Carbonara



Aneddoti Specialità di Roma, nel Lazio. Si dice che la carbonara prenda il nome dai carbonai degli Appennini, i "carbonari", che preparavano questo piatto rapido e sostanzioso con ciò che avevano a disposizione. Ecco la versione tramandata da mia Nonna: cremosa, generosa, fedele ai veri spaghetti alla carbonara, senza panna né pancetta. Mae ne va matta! E Rose la sta già puntando.



Difficoltà 3/5
Costo moderato
Tempo di preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 15 minuti
Glutine

Dosi per 2 persone
Calorie 1 200 kcal
Utensili bilancia, casseruola, padella, frusta, insalatiera, tagliere, grattugia, coltello, mestolo, pinze per servire, colino
Stagioni autunno, inverno



Spaghetti 250 g
Guanciale 200 g
Pecorino romano 50 g
Tuorli d'uovo 5
Pepe nero
Sale



1 Taglia il guanciale a listarelle dopo aver rimosso la cotenna dura esterna. Grattugia il pecorino romano. Separa i tuorli d'uovo e mettili in un'insalatiera. Aggiungi il pecorino grattugiato, il pepe e sbatti fino a ottenere una consistenza omogenea e cremosa.

2 Scalda una padella a fuoco medio. Aggiungi il guanciale e fallo cuocere finché non diventa leggermente dorato e croccante. Fai attenzione a non farlo tostare troppo, per evitare che diventi amaro. Una volta cotto il guanciale, versa il suo grasso fuso tiepido nella ciotola contenente il composto di tuorli d'uovo. Usa una schiumarola per filtrare i pezzi di guanciale. Mescola.

3 Porta a ebollizione una grande pentola d'acqua. Sala, poi aggiungi gli spaghetti. Cuocili al dente. Versa un mestolo di acqua di cottura tiepida della pasta nella ciotola con il composto di tuorli d'uovo. Mescola.

4 Aggiungi gli spaghetti scolati nella ciotola, unisci metà del guanciale e amalgama il tutto.

5 Quando la pasta è ben avvolta nella salsa, servi immediatamente in piatti fondi caldi, arrotolando gli spaghetti con una pinza e un mestolo grande. Spolvera generosamente con pecorino, guanciale e pepe nero.



Un bicchiere di vino bianco secco, come un Pinot Grigio o un Sauvignon Blanc, è l'accompagnamento perfetto per i sapori cremosi e salati della carbonara.

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](#)

**SCOPRI I NOSTRI MENU ITALIANI FACILI CHE TI
FARANNO BRILLARE A TAVOLA**

**QUESTO PASTO SI AVVICINA E NON HAI
ALCUNA IDEA ORIGINALE? NIENTE PANICO:
DIVENTA INDIMENTICABILE SUBITO, SENZA
ESSERE UNO CHEF E SENZA PASSARE TUTTA LA
GIORNATA AI FORNELLI!**

**SONO VALE', HO 34 ANNI, E INSIEME A MIA
MOGLIE MAE E ALLA NOSTRA PICCOLA ROSE
(20 MESI) CONDIVIDIAMO L'EREDITÀ
CULINARIA DELLE NOSTRE NONNA. DOPO AVER
VISSUTO A BOLOGNA, LA CAPITALE
GASTRONOMICA D'ITALIA, E VIAGGIATO IN
TUTTO IL PAESE, ABBIAMO CREATO CASA
BANDERA AFFINCHÉ TU POSSA, ANCHE SENZA
ESSERE CHEF, SORPRENDERE I TUOI CARI CON
RICETTE ITALIANE TRADIZIONALI, SEMPLICI ED
ELEGANTI.**

Valentin Bandera

CASA BANDERA