

# Les spaghettis

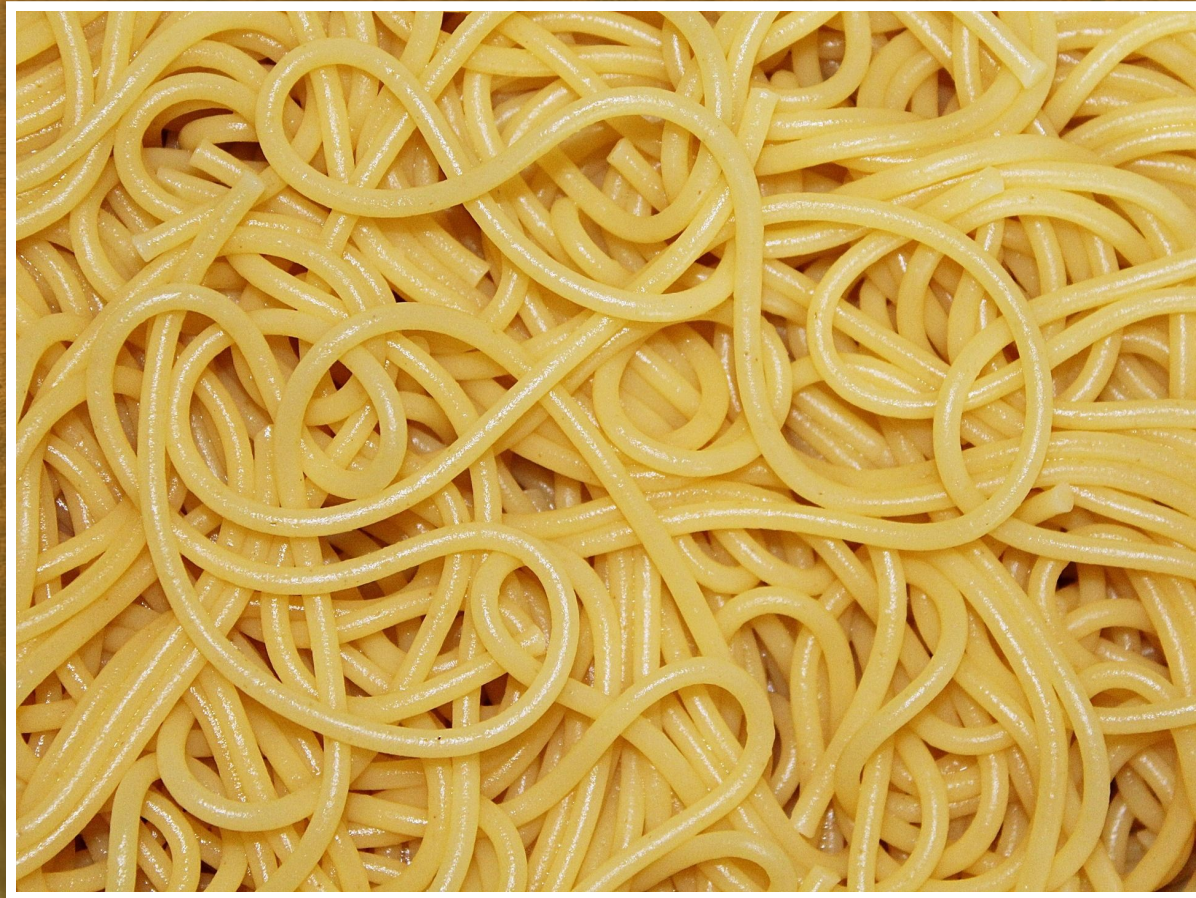
Introduction

Histoire

Recette

Accompagnement

Fin



Introduction

Histoire

Recette

Accompagnement

Fin





## Introduction

L'histoire des spaghetti remonte à plusieurs siècles en arrière en Italie. Les pâtes sont une invention italienne et leur origine exacte est difficile à retracer. Les premières pâtes sèches ont été produites en Italie au XIVe siècle et les premières recettes de pâtes remontent au XIIIe siècle.

## Histoire

Cependant, les spaghetti, tels que nous les connaissons aujourd'hui, ont été créés au début du XVIIIe siècle. À cette époque, les pâtes étaient fabriquées à la main et avaient une forme et une texture différentes. Les spaghettis étaient des pâtes longues et fines, souvent coupées en morceaux avant d'être cuites.

## Recette

Au XIXe siècle, la production industrielle de pâtes a commencé à se développer en Italie, ce qui a permis de produire des pâtes de manière plus efficace et en plus grande quantité. Cela a rendu les pâtes plus abordables pour les gens ordinaires et a contribué à leur popularité en Italie et dans le monde entier.



## Accompagnement

Les spaghettis ont gagné en popularité dans le monde entier grâce à l'immigration italienne. Au début du XXe siècle, de nombreux Italiens ont émigré aux États-Unis, où ils ont introduit la cuisine italienne, y compris les spaghettis. Aujourd'hui, les spaghettis sont consommés dans le monde entier et sont l'un des plats les plus populaires de la cuisine italienne.

## Fin



Introduction

Histoire

Recette

Accompagnement

Fin

**Les spaghettis viennent de quel pays ?**

France

Italie

Japon

SEND

HOME



Introduction

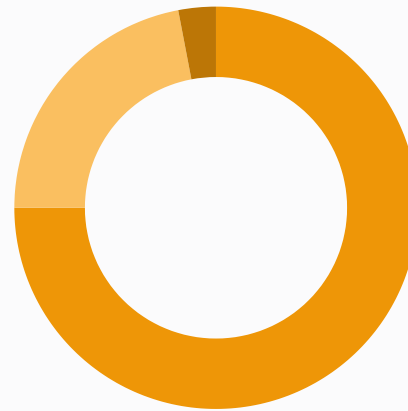
Histoire

Recette

Accompagnement

Fin

### Les ingrédients



- Farine
- Oeufs
- huile



Introduction

Histoire

Recette

Accompagnement

Fin

# H5P

Vous n'avez pas accès à ce contenu. Essayez de vous connecter.

 HOME



Introduction

Histoire

Recette



Accompagnement

Fin



**Introduction**

**Histoire**

**Recette**

**Accompagnement**

**Fin**

### **Ingrédients Bolo**

### **Ingrédients Carbo**





Introduction

Histoire

Recette

Accompagnement

Fin

