



PASTA FRESCA RIPIENA

La pasta fresca ripiena rappresenta l'essenza dell'italianità...la vera immagine dell'Italia a tavola...

Una cucina generosa, saporita e davvero "godereccia"!



È la cucina delle nonne, della pasta tirata sapientemente a mano e dei tortelli chiusi con maestria e amore. Una cucina che, dovunque si vada, dal ristorante stellato, all'osteria di campagna, ti fa sentire davvero ancora come a casa.

Una lezione per imparare a preparare...

- Cappelli del prete specialità napoletana
- Cannelloni integrali al forno con verdure
- Capellacci di pasta con patate, burrata e cime di rapa
- Pansotti con le noci specialità ligure



Il Costo del corso è di 60,00 Euro



Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi informazione
o per iscriverti.
Ti aspetto
Bon appetit...!