



Barbara
Ghirardini
C h e f



Farina, uova e fantasia!

L'Emilia Romagna è una delle regioni italiane più rinomate per la sua cucina e la sua ospitalità.

L'esperienza della cucina emiliana è una cosa da fare almeno una volta nella vita!

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.

Due lezioni per imparare a preparare...

- Tortelli verdi
- Tortelli di zucca
- Tortelli di patate
- Tortelli al nero di seppia con gamberi e porcini
- Lasagne con la pasta verde Cappelletti
- Passatelli
- Tagliatelle
- Roserette
- Cannelloni
- Erbazzone



Il Costo dell'intero corso è di Euro 120,00



Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi informazione
o per iscriverti. Ti aspetto
Buon Apprendimento
.....con Gusto



Barbara Ghirardini Chef

Sede Operativa: Limena (PD)
e-mail: ghirardinibarbara@gmail.com

Cellulare 347.8935669
www.peccatidigola.info/www.barbaraghirardini.it