



## GIOVEDÌ...GNOCCHI!

Gnocchi, canederli, strangolapreti, spätzle, gnocchi alla romana, ... sono solo alcune tra le più conosciute tipologie di gnocchi... ma la lista potrebbe allungarsi di molto se a questi volessimo aggiungere gnocchi diversi anche per forma, dimensione o colore. Si tratta di un piatto molto semplice e talvolta definito "cucina del recupero"



(come per esempio i *canederli* fatti con il pane vecchio) ma che con condimenti sfiziosi e particolari sono in grado di soddisfare i palati più esigenti!

Golosissimi ma anche protagonisti di detti popolari... chi non ha mai sentito, infatti, il detto: "*Ridi, ridi, che la mamma ha fatto i gnocchi*" (usando la "i" come articolo, e non "gli" come vorrebbe la grammatica italiana)??

**Una lezione** per imparare a preparare...

- gnocchi di zucca con ragù di cinghiale all'arancia
- gnocchi alla parigina
- canederli con fonduta di montasio alle noci e burro al timo
- gnocchi di castagne con purea di mela al rosmarino
- gnocchi al nero di seppia ripieni con ragù di pesce
- gnocchi di ricotta con crema al radicchio, nocciole e speck



Il Costo dell'intero corso è di Euro 60,00



*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