



Farina, uova e fantasia!

Un viaggio nel mondo della pasta fresca e della sfoglia emiliana

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...

- pasta fresca
- pappardelle, tagliatelle, tagliolini...
- la pasta colorata
- tortelli verdi con il ripieno di erbe
- ravioli con i radicchio di Treviso burro e salvia
- la pasta nera
- pasta per i tortellini e per gli agnolotti
- tortelli di gamberi e funghi
- tortellini per il brodo



Il Costo dell'intero corso è di Euro 130,00



*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: ghirardinibarbora@gmail.com

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