



PASTA FRESCA RIPIENA secondo Daniele Persegani

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

Una cucina generosa, saporita e davvero "godereccia"!

Queste sono le ricette dello Chef Daniele Persegani che ci raccontano la sua visione di pasta fresca.



Una lezione per imparare a preparare...

- Mezze maniche ripiene in fonduta di parmigiano e porcini
- Tortelli con la "coda" al burro con pinoli e uvetta
- Raviolini di mortadella in salsa di capperi
- Tortelli ripieni ai borlotti
- Pisarei e Fasò

Questa 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.



Il Costo del corso è di 65,00 Euro



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