



PASTA FRESCA

La pasta fresca 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.

Rina Poletti, Maestra di sfoglia, ci porterà nel mondo delle farine e della materia prima per realizzare "la pasta fatta a mano".

Apprenderemo la tecnica dell'impasto fatto a mano e della stesa al matterello della vera sfoglia Emiliana.

Realizzeremo le paste tagliate:

Tagliatelle, tagliolini, quadrucci, maltagliati

e le paste lavorate

Nastrini, garganelli, maccheroni sul pettine, chitarra



Il Costo del corso è di 75,00 Euro



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

