



## 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 faraona all'arancia
- canederli con fonduta di montasio alle noci e burro al timo
- gnocchi di castagne con purea di mela al rosmarino e salsa al parmigiano
- gnocchi al nero di seppia con ragù di pesce
- gnocchi di ricotta con crema al radicchio, nocciole e speck



Il Costo dell'intero corso è di Euro 70,00



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