



Gnocchi e gnocchetti...

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 patate al sugo di radicchio e salsa di stracchino
- gnocchi di zucchine con porri e speck
- gnocchi di ceci al sugo con quartirolo
- spätzle gnocchetti tirolesi verdi con panna e prosciutto
- gnocchi di semolino ripieni e glassati su fonduta al formaggio
- gnocchi di ricotta al papavero



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



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



Barbara Ghirardini Chef

Sede Operativa: Limena (PD)
e-mail: ghirardinibarbara@gmail.com

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