



Finalmente...LA PASTA FRESCA RIPIENA!

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".

Il laboratorio darà priorità a chi ha già fatto il laboratorio base, ma i nostri maestri dell'Accademia sapranno guidarvi anche se sarà una vostra prima esperienza. Realizzeremo insieme:

i tortellini classici, i tortelloni di ricotta classici ed il cappellaccio di zucca 🍷 ...giocando ovviamente sulle varie forme.



Il Costo del corso è di 100,00 Euro



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