

Pasta fresca



prezzo

180 euro

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Marco Olivieri

 materiale fornito in omaggio: grembiule, cappello, ricettario

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso dedicato alle diverse tipologie di pasta fresca: pasta di grano duro, pasta all'uovo, pasta ripiena, pasta colorata, lasagne e gnocchi, per imparare a conoscere le materie, le tecniche di impasto, i metodi di lavorazione e le cotture.

Programma

- pasta con farina di grano duro: trofie, cavatelli, gnocchetti sardi
- pasta all'uovo: tagliatelle e tagliolini all'uovo
- pasta ripiena: ravioli, cappelletti, tortelloni
- paste colorate
- lasagne alla bolognese
- gnocchi



Certificazione

- attestato di frequenza