

## Fagotti e sfizi



prezzo

**180 euro**

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Francesco Gatti

 materiale fornito in omaggio: grembiule, cappello, ricettario

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548  
t 02 4543 0034 • [scuola.cucina@afolmet.it](mailto:scuola.cucina@afolmet.it)

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7  
t 02 4543 0060 • [scuola.cucina@afolmet.it](mailto:scuola.cucina@afolmet.it)

Corso dedicato ai lievitati salati e alla rosticceria tradizionale, tra tecniche di impasto, lievitazione, farcitura e cottura. Un percorso che valorizza storia, specialità regionali e preparazioni versatili della cucina italiana.

### Programma

- materie prime e caratteristiche degli impasti per lievitati salati;
- tecniche di impasto, lievitazione, formatura e cottura;
- preparazione di farciture e abbinamenti per prodotti di rosticceria;
- realizzazione di lievitati salati e specialità regionali quali: panzerotti, rustici, calzoni, fagottini, brioche col tupper, sfincione, parigina, focacce e pizzette.



### Certificazione

- attestato di frequenza