

# Pizza Experience con Enosteria Lipen

**Pizza Experience - 16 Novembre 2018**

Il venerdì sera la vera pizza napoletana si prepara e degusta in Farm65 con Corrado Scaglione per scoprire i segreti di un impasto d'eccezione e divertirsi a creare la propria pizza gourmet.

Grazie al forno Scugnizzo Napoletano degusterai la pizza come uscita dal forno della pizzeria top di Milano!

Preparerai degustando con un bicchiere di bollicine:

Pala romana al cavolo viola con stracciatella pomodori confit frutto del capperone e erba cipollina

Pala romana integrale farcita con Catalogna leggermente piccante , crescenza e porchetta.

Margherita in 3d alla napoletana

Tre pomodori e tre mozzarelle diverse in una pizza a forma di trifoglio

Prenota subito la tua postazione!

Acquista on line

*FARM 65 Srl - Scuola di Cucina a Milano*

*Via Alzaia Naviglio Pavese, 260*

*20142 Milano*

*Tel.: (+39) 02 8467306*

*www.farm-65.com*