

Basi in Cucina: LA PASTA FRESCA

Corso di Cucina - 18 Marzo 2020

Nell'appuntamento della rassegna de 'Le Basi della Cucina', durante il quale, Il bravissimo Chef Giacomo Salmoiraghi racconterà i semplici segreti per preparare uno dei piatti classici della tradizione italiana.

Imparerete a preparare impasti con e senza uova, come impastarla, come fare la fontana, le tempistiche di riposo ed in seguito come stenderla e tagliarla.

La classe proseguirà con la preparazione di diverse tipologie di pasta:

- Tagliatelle
- Tagliolini
- Trofie
- Tonnarelli

A fine lezione degusterete la vostra pasta con diversi condimenti e salse.

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