

TECNICHE DI BASE

1)PRIMI PIATTI:LA PASTA E IL RISO

Gnocchi(fatti a mano) con sugo fresco di pomodori e basilico

Gnocchi al pesto

Carbonara

Tagliatelle(fatte a mano)con asparagi

Risotto con i carciofi

Costo del corso:50€

2)MINI CORSO DI PASTICCERIA

Il Pan di Spagna(torta mimosa)

La pasta frolla(crostata alla crema di limoni)

La pasta choux(bignet con panna e salsa di cioccolato)

Costo del corso:50€