



## I PRIMI MANTECATI

### DESCRIZIONE

Come affinare la tecnica della mantecatura se non mettendola in pratica nei piatti più difficili come la pasta aglio e olio, la cacio e pepe, la carbonara, gricia, burro e parmigiano? Al termine della lezione, dopo aver fatto tanta pratica con il docente, riuscirete a mantecare anche la storica pasta di Aldo Fabrizi “Tajolini alla giudia” con solo olio e pepe.



Costo del corso € 80,00 IVA esente (grazie all'accREDITAMENTO della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Imparare a mantecare come un vero chef, partendo dalla tecnica base del movimento arrivando a utilizzare tutti gli ingredienti necessari per creare la mitica crema nella pasta.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- pasta aglio e olio,
- cacio e pepe,
- carbonara,
- gricia,
- burro e parmigiano.

Le ricette potrebbero subire delle variazioni.

Al termine della lezione è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.

