



## **PRIMI PIATTI DI PASTA FRESCA**

### **DESCRIZIONE**

In questa lezione i partecipanti si divertiranno a creare l'impasto della pasta fresca e a confezionare vari tagli per la preparazione delle varie ricette. La pasta sarà stesa con l'ausilio della sfogliatrice casalinga e condita con gustosissimi sughi. La lezione, interamente pratica, è corredata da tutte quelle informazioni necessarie per iniziare a cucinare con consapevolezza e maggior sicurezza. La preparazione delle singole ricette sarà l'occasione per lo chef Andrea Palmieri di insegnare ai partecipanti la tecnica dell'impasto e i condimenti. La consueta degustazione insieme allo chef concluderà la lezione.



Costo del corso € 90,00 — IVA esente (grazie all'accREDITAMENTO della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- grembiule in TNT
- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- degustazione finale di quanto preparato

Gli obiettivi della lezione sono:

- far apprendere tutti i segreti per la preparazione di un'ottima pasta fresca: dalla formazione dell'impasto (acqua, uova, farina) al riposo, dalla stesura al taglio;
- imparare a preparare un buon soffritto e a utilizzare aromi e spezie.

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Fettuccine alla papalina
- Cappellaccio con ripieno di carbonara su crema di zucchine
- Maltagliati con ceci e baccalà
- Lasagnetta ragù bianco e carciofi

