



DESCRIZIONE BREVE

CORSO DI PASTA FRESCA FATTA A
MANO con la SFOGLINA
SIMONETTA



DURATA

2 ORE E 30 MINUTI CIRCA



DOVE

FABRIANO

Descrizione

Corso di paste fresche fatte a mano con il metodo tradizionale (con tavola e mattarello)

Lo Scopo delle lezioni è quello di far apprendere, in maniera diretta le

P.le XX Settembre,20 - 60044 - Fabriano (AN) - Tel. +39 0732 5345 +39 0732 619703
info@incomingmarcheumbria.it - www.incomingmarcheumbria.it

tecniche e la giusta manualità per una perfetta lavorazione della sfoglia e di tutte le paste fresche fatte a mano.

Punti trattati:

- Scelta degli ingredienti e delle attrezzature
- Impasto e tecniche
- Lavorazione della sfoglia o altri tipi di impasti
- Preparazione di vari formati di pasta
- Metodi di conservazione

Il numero delle lezioni è variabile, ed in genere le lezioni sono tematiche:

paste all'uovo

paste senza uova (trofie, busiate, orecchiette)

paste aromatizzate con ingredienti naturali e fiori commestibili

paste regionali

Quota € 55
(minimo di 6 partecipanti)