cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

MENÚS DE VIATGES

GNOCCHI AMB DANIELA BIANCU

Preu: ~~**45.00€**~~ **40.50€**

Horari:: 20:00-22:00h

Data del curs:: 12/12/2017

Impartit per: Daniela Biancu

Lloc:

¡OFERTA!: 10% de descompte

Classe especial dedicada alsÂ **gnocchi**, típic plat italià d'elaboració rà pida, de mà deÂ ***Daniela Biancu***.

ExplicaremÂ **com realitzar uns gnocchi perfectes:**Â com s'ha d'amasar i els ingredients que hem d'utilitzar.Â

A més,Â **farem tres tipus**Â de gnocchi:

Receptes:

-Â GNOCCHI DE PATATA i CARBASSA amb una salsa de mantega i salviaÂ

- GNOCCHI DE RICOTTAÂ amb una salsa de boletsÂ

- GNOCCHI DE FARINA DE CASTANYA amb una fonduta de formatge parmesà

Â

PROFESSORA:

Daniela BiancuÂ Sarda d'origen i establerta a Barcelona on treballa com "sfoglina"Â o sigui com a artesana de la pasta fresca. En els deu anys que va viure enÂ BolonyaÂ va aprendre els secrets de les mestres de la pasta que segueixen treballant com antany, utilitzant poques eines com el corró i per descomptat les seves mans.

"Tinc la sort de poder donar a conà¨ixer un ofici tan antic i molt actual al mateix temps vist el creixent interà¨s per al

menjarÂ slow, atempta al procés iÂ respectuosaÂ amb el producte i la seva elaboració. A través dels meus cursos tothom podrà aprendre com fer pasta a la seva casa de manera senzilla."

Â

Daniela_Biancu_cookiteca_l

Image not readable or empty
/source/Daniela_Biancu_cookiteca_l.jpg

Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73
Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com
Correu electrònic:
info@cookiteca.com