

MENÚS DE VIATGES

PASTA FRESCA "avanàsat"



Preu: ~~45.00€~~ **40.50€**

Horari:: 20-22h

Data del curs:: 05/04/2017

Impartit per: Angela de Toma

Lloc: Cookiteca Sarrià

¡OFERTA! 10% de descompte

Si ya sabes hacer la masa para la pasta fresca, hacer spaghetti y tagliatelle con la máquina pero necesitas dar un paso más... ¡no te pierdas este curso avanzado!

De mano de nuestra chef italiana **Angela de Toma**, te adentrarás en el mundo de la pasta rellena. Aprenderás a hacerla de colores (utilizando verduras) y a elaborar deliciosos rellenos e irresistibles salsas para acompañar.

RECETAS

- ***Raviolis rojos con relleno de queso cabra y miel***
- ***Raviolis verdes con relleno de salmón y salsa de espárragos***
- ***Tortellini de carne con salsa a la putanesca***

¡Degustarás las recetas elaboradas en clase y te llevarás a casa una muestra de la pasta elaborada!

**El curso podrá ser anulado si el número de alumnos matriculados no es suficiente.*

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