

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

MENÚS DE VIAJES

GNOCCHI con DANIELA BIANCU



Precio: ~~45.00€~~ **40.50€**

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 12/12/2017

Impartido por: Daniela Biancu

Lugar:

OFERTA: 10% de descuento

Clase especial dedicada a los **gnocchi**, típico plato italiano de elaboración rápida, de mano de **Daniela Biancu**.

Explicaremos **cómo realizar unos gnocchi perfectos**: cómo hay que amasar y los ingredientes que hay que utilizar.

Además, **haremos tres tipos** de gnocchi:

Recetas

- **GNOCCHI DE PATATA Y CALABAZA** con una salsa de mantequilla y salvia
- **GNOCCHI DE RICOTTA** con una salsa de setas
- **GNOCCHI DE HARINA DE CASTAÑA** con una fonduta de queso parmesano

PROFESORA:

Daniela Biancu Sarda de origen y afincada en Barcelona donde trabaja como "sfogliana" o sea como artesana de la pasta fresca. En los diez años que vivió en Boloña aprendió los secretos de las maestras de la pasta que siguen

