

## MENÚS DE VIAJES

### PASTA FRESCA "avanzado"



**Precio:** ~~45.00€~~ **40.50€**

**Horario:** 20-22h

**Fecha del curso:** 05/04/2017

**Impartido por:** Angela de Toma

**Lugar:** Cookiteca Sarrià

**OFERTA:** 10% de descuento

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...:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)