

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

trabajando como antaño,utilizando pocas herramientas como el rodillo y por supuesto sus manos.

"Tengo la suerte de poder dar a conocer un oficio tan antiguo y muy actual al mismo tiempo visto el creciente interés para la comida slow, atenta al proceso y respetuosa con el producto y su elaboración. A través de mis cursos todo el mundo podrá aprender cómo hacer pasta en su casa de manera sencilla."

Daniela_Biancu_cookiteca_I

Image not readable or empty
/source/Daniela_Biancu_cookiteca_I.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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com