

LEZIONE DI CUCINA

TAGLIATELLE

La pasta fresca: come realizzare le tagliatelle fatte a mano.

A disposizione pochi ingredienti, la farina, le uova e naturalmente lo strumento più prezioso: le mani.

TIRAMISU'

Scoprite i segreti della ricetta del Tiramisù - Imparerete la preparazione del dolce italiano, guidati dal nostro chef. Potrete anche passare alla pratica e realizzare il vostro dessert, secondo la tradizione italiana.

Alla fine della lezione, i partecipanti potranno provare i risultati del lavoro svolto durante la lezione e gustare la "loro" pasta con i condimenti suggeriti (Salsa pomodoro e basilico) ed il famoso dolce italiano servito con del the, del caffè o del cappuccino, a seconda dei vostri desideri.

Costo della lezione:

€ 70 a persona

Include:

- lezione di cucina e utilizzo del materiale
- degustazione dei piatti realizzati nella nostra veranda vista lago (a fine lezione)
- caffè o cappuccino o thè
- acqua