



PASTA MAKING CLASS





DESCRIZIONE

Il corso consente ai partecipanti di “mettere le mani in pasta” e preparare alcuni dei classici primi piatti italiani. Nelle due ore circa di corso verranno insegnate le giuste tecniche utili ad imparare, impastare e stendere la pasta. La lezione si concentra su due tipologie di pasta, sia fresche che ripiene.

La classe è aperta ad un massimo di 25/30 partecipanti suddivisi in gruppi di 3 persone ciascuno muniti di materiale e attrezzature idonee.

DESCRIPTION

The course allows participants to “mettere le mani n pasta” and prepare some of the classic Italian first courses. In the approximately two-hour course, the right techniques will be taught to learn, knead and roll out pasta.

The lesson focuses on two types of pasta, both fresh and stuffed.

The class is open to a maximum of 25/30 participants divided into groups of 3 people each equipped with suitable materials and equipment.



Ad ogni partecipante verrà consegnata una shopping bag contenente un grembiule e un ricettario



Each participant will be given a shopping bag containing an apron and a recipe book



per un minimo garantito di 12 partecipanti

COSTI

Lezione

Materiale

Un calice di Vino

€ 85,00 + iva per persona

for a guaranteed minimum of 12 participants

COSTS

Lesson

kitchen equipment

A glass of wine

€ 85,00 + iva per persona



Contatti — Oasi

Tel. 06 988 7584
www.oasiricevimenti.it
info@oasiricevimenti.it