

Menu

2° Incontro

La pasta fresca

Fettuccine paglia e fieno in concassé di pomodoro

.....

Ravioli di spinaci ripieni di ricotta con burro e salvia

.....

Maltagliati multicolori all'Amatriciana

.....

Lunette di melanzane alla norma

.....

Argomenti del giorno

La pasta fresca all'uovo

1. Mise en place degli ingredienti da utilizzare per le varie preparazioni
2. Tecnica di preparazione della pasta fresca all'uovo
3. Alimenti di origine vegetali utilizzati per colorazione della pasta
4. Preparazioni di paste lunghe
5. Preparazioni di paste corte
6. Preparazioni di paste ripiene
7. Abbinamenti di salse più idonee in base alla tipologia di pasta o farina utilizzata.
8. Tecnica di preparazione di una farcia a base vegetale, di carne o di pesce

Metodi di cottura, tempi e temperature.