

Menu

3° Incontro

La pasta fresca

La pasta fresca a base acqua

Gli gnocchi

Le crepes

Orecchiette con cime di rapa

.....

Saccottino di crepes alla fiorentina

.....

Gnocchetti di patate su cestinetto di formaggio
con zucca gialla e carciofo violetto di Ramacca

.....

Gnocchi di semolino alla romana

Argomenti del giorno

La pasta fresca a base acqua

Gli gnocchi

Le crepes

1. Mise en place degli ingredienti da utilizzare per le varie preparazioni
2. Tecnica di preparazione della pasta fresca
3. Tecnica di preparazione dell'apparecchio e cottura delle crepes
4. Descrizione dei vari formati da poter realizzare
5. Preparazioni di paste corte
6. Abbinamenti di salse più idonee in base alla tipologia di pasta o impasto utilizzato

Metodi di cottura, tempi e temperature.