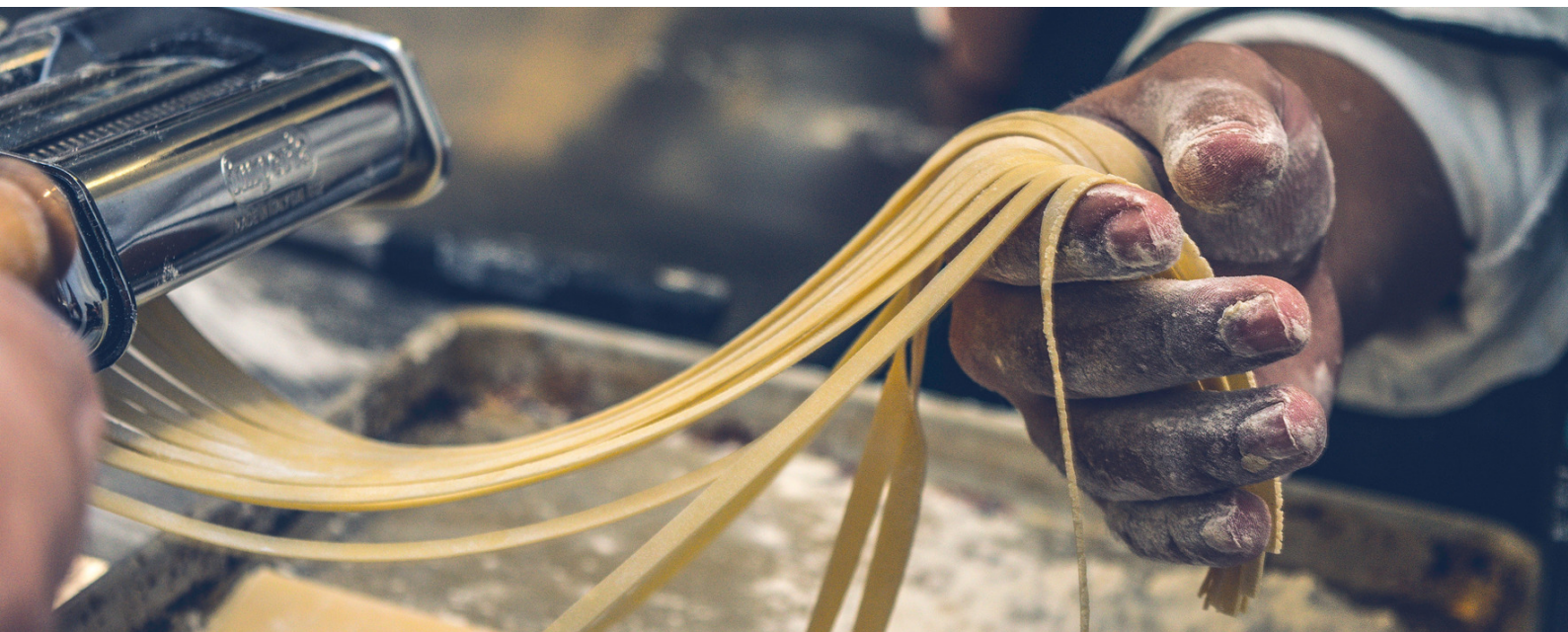


MENÚ PASTA FRESCA

EN ESCUELA PIMIENTA Y SAL



55€ POR PERSONA
3H DE DURACIÓN CON UN MÍNIMO DE 6 PERSONAS

Diviértete aprendiendo hacer pasta fresca según la mejor tradición italiana en todas sus variedades y formato.

El precio incluye un aperitivo de bienvenida, taller con un chef especializado, recetas para cada participante y un reportaje fotográfico. La escuela se encargará también de facilitar los ingredientes de elaboraciones, utensilios, delantales, material, bebidas, café, té...

Menú

Elaboración de la masa para la pasta
Papardelle a la carbonara con salchichas italiana y panceta ibérica
Raviolis de calabaza con pecorino
Tagliatelle negros con gambas y almejas
Lasaña de requesón y pesto



pimientaysal
(ESCUELA DE COCINA)