



Gnocchi



LAB

Mani in Pasta...Aspiranti Chef al Lavoro Scuola di gnocchi...Cuochi in azione!

Scopri l'arte degli gnocchi fatti a mano con un percorso formativo pensato per passare momenti di allegra spensieratezza. Durante il corso imparerai a selezionare le patate ideali, gestire correttamente impasto e farine, e realizzare gnocchi leggeri, morbidi e sempre uniformi.

Guidato da uno Chef esperto, approfondirai tecniche di cottura, rigatura e formatura, oltre a diversi metodi di condimento per valorizzare ogni preparazione. Un'esperienza pratica, completa e perfetta per chi desidera migliorare le proprie competenze di cucina italiana tradizionale.

Cosa imparerai:

- Sceita delle materie prime e segreti professionali
- Impasto corretto e gestione delle consistenze
- Formatura, taglio e rigatura perfetta
- Cottura ideale e abbinamento dei condimenti
- Standard qualitativi da ristorazione

Quando: su prenotazione

Con abbinato il pranzo o la cena con specialita' italiane
€ 120.00

Durata: 2 ore

