

LA PASTA FRESCA RIPIENA

Lezione a tema

Docenti:	Andrea Palmieri (chef)
Giorno:	lunedì
Data inizio corso:	14/04/2025
Data fine corso:	14/04/2025
Orario:	18.00-22.00
Costo:	€ 100,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

In questo **corso pratico** di cucina, ti immergerai nell'arte tradizionale della preparazione della **pasta fresca ripiena**, una pietra miliare della cucina italiana. Con chef **Andrea Palmieri** scoprirai i segreti per realizzare da zero squisiti tortellini, ravioli e altre varietà di pasta, imparando a combinare ingredienti freschi per creare ripieni ricchi e saporiti. Durante il corso, esplorerai diverse tecniche di impasto, stesura della pasta e sigillatura dei ripieni, garantendo che ogni pezzo di pasta sia perfetto in forma e gusto. La preparazione di pasta fresca ripiena può sembrare complessa e richiedere tempo, ma ti mostreremo come organizzarti per preparare in anticipo, trasformando l'esperienza in un processo più gestibile e gratificante.

Il corso si concluderà con la **degustazione dei prodotti preparati**, durante la quale potrete assaporare le vostre creazioni, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente la vostra esperienza di apprendimento.

Il corso si attiverà al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 81,97 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Gli **obiettivi** del corso sono:

- acquisire tutte le abilità fondamentali nella preparazione della pasta fresca, dalla creazione dell'impasto perfetto alla stesura e taglio, ed essere in grado di realizzare pasta di diverse forme e dimensioni con confidenza e precisione;
- apprendere come combinare ingredienti freschi e stagionali per creare ripieni deliziosi;
- imparare le metodologie per sigillare correttamente la pasta, assicurando che il ripieno rimanga integro durante la cottura;
- capire come organizzare la preparazione della pasta ripiena in modo efficiente, imparando a preparare in anticipo e a conservare la pasta fresca, ottimizzando tempi e risorse.
- scoprire come combinare condimenti e salse per finire i piatti ed impiattarli con eleganza e gusto;
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la lezione e la degustazione finale.

Di seguito le ricette che imparerai a realizzare:

- Tortellini in brodo
- Tortelli con patate, parmigiano saltati con funghi
- Cappellacci ripieni di crema alla carbonara al cacio e pepe
- Agnolotti del plin burro e salvia

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in pdf della scuola A Tavola con lo Chef.

