

Corso di pasta fatta In casa

Data:

06/03/2016

Domenica 6 marzo: corso autogestito di pasta fatta in casa nella nostrasede. Coordinatrice mescia (Maestra), Antonietta Ferraro (in Pizzolante, Totò).

**Ore: 10.00
Inizio corso**

A pranzo avremo modo di cucinare la pasta fatta dai partecipanti al corso, mentre per secondo ci attenderà una buona grigliata.



ATTENZIONE

Sarebbe opportuno che ogni partecipante del corso venisse attrezzato di tavola, mattarello e ferro per fare la pasta, o meglio ancora li portasse anche per coloro che non ne fossero provvisti.

Fare la pasta fresca in casa è storia antica: dalla sfoglia tirata con il mattarello, si ricavavano già tantissimi anni fa le tagliatelle, i tagliolini, lasagne, ravioli e tortellini.

Oggi giorno sono ben poche, a causa del tempo che non è mai abbastanza, le donne che si diletano a preparare un piatto di tagliatelle con la pasta fatta in casa.

Eppure, se si fanno i conti, non ci vuole molto tempo per preparare una buona pasta; gli ingredienti infatti si impastano e si lavorano in 15-20 minuti; 30 minuti è il tempo che la pasta deve stare a riposo, 15 minuti il tempo che serve per stendere la sfoglia e ricavare la sfoglia. Quindi in 1 ora il "gioco" è fatto!

Le adesioni a Tina e Giovanni devono pervenire entro

giovedì 3 marzo.

Farina, salsa, ingredienti vari, bevande carne per la grigliata ed altro, sarà a cura dell'organizzazione.