

Kookworkshop Pasta di mamma

Tijdens deze workshop leer je op een ambachtelijke wijze verschillende pasta's maken, zoals tortelloni, gnocchi, lasagnebladen en tagliatelle. Daarnaast leer je de traditionele tomatensaus maken, die geschikt is als basis voor vele pastagerechten. Uiteraard maken we ook de heerlijke basilicumpesto.

Bij aankomst word je verwelkomt in de keuken van **Raffaella**. Hier kun je alvast in de Italiaanse sfeer komen met een welkomstdrankje en *stuzzichino* (*borrelhapje*). Vervolgens krijg je uitleg over de producten waarmee we werken en over de verschillen de meel soorten. Daarna gaat iedere deelnemer op ambachtelijke wijze het deeg bereiden.

Na het maken van het deeg kunnen jullie, terwijl het deeg 'rust', alvast genieten van een pastagerecht.

Daarna gaan we aan de slag met het maken van verschillende soorten pasta. Na afloop krijg je de pasta en saus mee naar huis, zodat je de volgende dag nog heerlijk kunt nagenieten.

Inschrijving:

De bestaat minimaal uit 8 personen en maximaal 12 personen.

Datum en tijd:

De data staan op www.amaggiore.nl/agenda.

De **tijden** zijn:

Overdag: 10.30 – 14.00 uur

Avond: 18.00 – 21.30 uur

Uiteraard is het mogelijk de workshop met een besloten groep te doen. De datum en tijden worden in overleg met de opgegeven groep bepaald.

Kosten p.p: € 57,50

De kookles gaat door vanaf 8 personen.

Locatie: Rijksweg 71 in Laag-Keppel

Inschrijven? Stuur dan een mail met de gewenste datum naar raffaella@amaggiore.nl of bel naar 06-271 62 728