



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

Con sedi staccate in Campagna Lupia, Fossò, Stra, Vigonovo, Fiesso d'Artico, Pianiga, Brugine, Marcon e Saonara.

PASTA E GNOCCHI

OBIETTIVI

La preparazione di pasta fresca ripiena e non e di gnocchi.

PROGRAMMA

- Le ricette di base
- Le farce comuni
- Il rotolo di patate

METODOLOGIA

Realizzazione pratica degli elaborati da parte dei corsisti suddivisi per gruppi di lavoro

MATERIALI

Bilancia, mattarello, grembiule e contenitore di plastica

Sede del corso: Vigonovo

Giorno e orario del corso: Giovedì 2 Aprile 2020 19.30-23.00 (Nicoletto)

N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione: 1 lezione da 3,5h € 45,00

Desideri iscriverti a questo corso? [Clicca qui](#)