

# CUCINIAMO...LA PASTA FRESCA

**Sede Corso: TREVIGLIO - via Caravaggio 50**

La pasta fresca come fatta in casa: tagliolini, tagliatelle, maltagliati, paste ripiene (tortellini, panzerotti, ravioli), gnocchi e crespelle.

Si cucineranno i sughi e ripieni più adatti a valorizzare i piatti: sugo ai carciofi ed al salmone e lime per la pasta all'uovo; ripieno di asparagi e topinambur per le paste ripiene; spinaccino, piselli e scamorza affumicata per gnocchi e crespelle.

- Ⓕ **Durata: 9 ore**
- € **Costo: 150 €**
- ☀ **Certificazione: Attestato di frequenza**



## ORARIO

**MAR 2 APRILE h 19-22**  
**MAR 9 APRILE h 19-22**  
**MAR 16 APRILE h 19-22**

**INIZIO LEZIONI:**

# 2 APRILE 2019



**Azienda Bergamasca Formazione**  
**Centro di formazione professionale di Treviglio**  
**Via Caravaggio 50—24047 Treviglio**

**tel . 0363.1925677—mail: cfp.treviglio@abf.eu—sito internet: www.abf.eu**  
**Orari segreteria: dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 15.30**