

MATLAGNINGSKURS
Hands-on: Färsk äggpasta
795kr per person

Följ med La Scuolas kock och upptäck att det är enklare att göra färsk pasta från grunden än vad det verkar!

I vår pastakurs får du lära dig allt du behöver veta om vilka ingredienser du bör välja, hur en bra pastadeg görs och hur man parar ihop olika pastasorter med olika typer av pastasåser. Att tillverka pasta som ravioli och tortellini är både ett bra och roligt sätt att vässa sina pastakunskaper på!

I kursen ingår:

- La Scuolas kock visa hur du skapar den perfekta pastadegen
- Deltagande i en praktisk aktivitet där du gör olika typer av färsk pasta, både fylld och ofylld
- Två pastarätter i kombination med passande vin eller alkoholfritt dryckesalternativ
- Du får receptet efter avslutad kurs

Meny

- Fylld ravioli (svamp och ricottaost) med smör och salvia.
- Tagliatelle med ragu på italiensk salsiccia.