

2° Corso di SFOGLINA

«Un elogio alla cucina casalinga e un ritorno alle tradizioni della nostra terra. Armati di tagliere e mattarello imparerete a preparare la sfoglia scoprendo quanto è gratificante e piacevole!»

Dopo il successo della prima edizione, la **Condotta Slow Food Basso Mantovano**, in collaborazione con l'**Agriturismo Corte Merlin Cocai** di Porriolo di San Benedetto Po, è lieta di annunciarvi l'avvio del **2° corso di sfoglia**. Grazie alla sapienza e all'abilità della sfogliana **Fausta Pasotti** di Corte Merlin Cocai, vi faremo conoscere le tecniche per diventare una vera sfogliana! Potrete imparare quest'arte e stupire i vostri amici con sostanziosi e prelibati piatti preparati con le vostre mani!

1ª LEZIONE - domenica 13 febbraio 2011, ore 15.00-17.00

TECNICHE DI REALIZZAZIONE DELL'IMPASTO E TIRATURA DELLA SFOGLIA CON IL MATTARELLO.

2ª LEZIONE - domenica 27 febbraio 2011, ore 15.00-17.00

PRODUZIONE DI TAGLIATELLE, PAPPARDELLE, MALTAGLIATI, QUADRUCCI, TAGLIOLINI, FARFALLE...

3ª LEZIONE - domenica 6 marzo 2011, ore 15.00-17.00

PASTA RIPIENA: TORTELLI DI ZUCCA E CAPPELLETTI. PROPRIO COME LI FACEVANO LE NOSTRE NONNE!

LUOGO DEL CORSO: Circolo Arci Casbah, via Roma 20, Pegognaga (Mn)

COSTO DEL CORSO: 35 euri soci slow food; 40 euri non soci

COSA OCCORRE: portarsi un grembiule da casa

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA: per partecipare è necessario iscriversi chiamando Massimo (329.3176082) oppure Alessio (328.5729209). Affrettatevi, i posti sono limitati.