

## MONOGRÁFICOS DE COCINA

### PASTA FRESCA Y SUS SALSAS



**Precio: 45.00€**

**Horario: 20-22h**

**Fecha del curso: 04/03/2015**

**Impartido por: Equipo interno**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

Se elabora pasta fresca, TRES RECETAS:

- Raviolis 4 quesos
- Ravioli de carne y puerros
- Tagliatelle

Y las salsas clásicas:

- Carbonara
- Pesto
- Putanesca

Se dan trucos para poder realizar tu propia pasta personalizada. Tras el taller los alumnos degustarán las recetas

**Cookiteca Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Sarrià:** Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)