

*Alla ricerca di antichi sapori
con la cucina tipica tradizionale regionale...*

*Impariamo a fare
Le Orecchiette Pugliesi*

*Venerdì 28 Febbraio 2014
alle ore 16.30*



*Le orecchiette sono un famosissimo formato di pasta, a base di farina di semola,
e rappresentano il simbolo gastronomico della regione Puglia.*

*In Puglia esistono svariati modi di identificare questo particolare tipo di pasta fresca:
“recchie o recchietelle”, per la loro forma che ricorda vagamente quella di un orecchio, “chianchiarelle” se di formato
piccolo, “pociacche” di dimensione maggiore.*

*Esistono anche delle orecchiette piatte dette “strascinate”
che vengono solo trascinate con il coltello sulla spianatoia e non incavate.*

Necessaria adesione associativa, max 15 partecipanti

Partecipazione liberale di 5 Euro a persona.

La pasta preparata sarà portata a casa dai partecipanti al corso...



Iscrizione c/o Segreteria de La Bottega

Via di Vittorio 3. Rastignano.

Lunedì e Venerdì 15.30 – 18.00

Tel. 366.1581154

Insieme e cre-attivi: i pomeriggi in Bottega