LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Ai corsi Tigros tecniche di cucina per realizzare la pasta fresca

Redazione · Sunday, May 19th, 2019

Arte simbolo della cucina genuina, **la pasta fresca** è un piatto che solo a nominarlo fa venire l'acquolina in bocca. Sembra facile a dirlo, ma impastare gli ingredienti nella giusta dose, stenderla in modo omogeneo, rispettare i tempi di lavorazione della pasta stando attenti a non farla seccare, non è sempre semplice.

Ecco che allora, al corso di cucina Tigros in programma **mercoledì 22 maggio al Buongusto di Castellanza**, ci sarà **lo chef Christian Bottini del ristorante La Rampolina di Campino di Stresa, in provincia di Verbania**.

É un paesaggio suggestivo quello che a Campino di Stresa si apre sul golfo sottostante. Le isole, il diramarsi del lago Maggiore e le montagne sullo sfondo fanno da cornice a La Rampolina, **ristorante che propone una cucina semplice e genuina fatta di prodotti del territorio** proposti come vuole la tradizione.

Appuntamento mercoledì 22 maggio dalle 17 alle 19 al Buongusto di Castellanza in via Bettinelli 10

Clicca qui per vedere tutti gli altri corsi di cucina che si terranno a Solbiate Arno, Gerenzano, Busto Arsizio, Buguggiate e Castellanza.

This entry was posted on Sunday, May 19th, 2019 at 4:06 pm and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.