

Taller de tagliatelle (2Q 22-23)



Si t'encanta la pasta, no et perdis aquests genials monogràfics on aprendre a fer pasta fresca. Prepara els increïbles *tagliatelle* amb l'autèntica carbonara, els raviolis d'espinaç i *ricotta* amb pesto, la pasta farcida fer excel·lència i els *gnocchi* estil del sud d'Itàlia, amb *burro e salvia*, més suaus, més esponjosos. *Buon appetito!*

Dimecres, 20 de març de 2024, de 19 a 21 h

*** Un cop iniciada l'activitat el 12 de febrer de 2024, no es retornaran els diners de la inscripció.**

Organitza:

XCC

Lloc:
Centre Cívic Can Gili

Horari:

19 a 21 h

Preu:

Preu: 6,90 € (1 sessió) Preu per a més joves de 26 anys i més grans de 60 o persones aturades: 5,10 € (1 sessió)

Image not found or type unknown



[Formulari d'inscripció](#) ^[1]

Classificació:

Terra i fogons

comunicacio@ajuntament.granollers.cat

URL d'origen:https://www.granollers.cat/cursos_centres_civics/postres-de-tardor-amb-carbassa-castanya-i-moniato-1q-22-23

Enllaços

[1] https://www.granollers.cat/centrescivics_inscripcions [2] <https://civic.enginydigital.cat/granollers/>