



L'Officina della pasta

Curso prático de massas artesanais italianas

Chef: Arnaldo Pantani

Horários

- **Turma 1:** Terças-feiras das 10h00 às 12h30 (dias 27 de junho e 4, 11 e 18 de julho)
- **Turma 2:** Quintas-feiras das 18h00 às 20h30 (dias 29 de junho e 6, 13 e 20 de julho)

Preço: R\$ 650,00 (em até 3 X no cartão de crédito)

Meios de pagamento: cartão de crédito, de débito, cheque ou dinheiro

Unidade: Centro (Av. Presidente Antonio Carlos 40, 4º andar)

Telefones: (21) 3534 4353 e 3534 4344

E-mail: corsi.iicrio@esteri.it

Não é necessário ter um prévio conhecimento de técnicas de culinária italiana. Aulas em língua portuguesa.

O Instituto Italiano fornecerá todo o material necessário para cada aluno/a.

Inscrições presenciais: nas secretarias do IIC (Centro, Copacabana, Barra da Tijuca, Niterói) através dos seguintes meios de pagamento: cartão de crédito (com opção de parcelamento em até 3 vezes), de débito, cheque ou dinheiro. Não parcelamos com cheque ou dinheiro.

Inscrições por transferência bancária: Solicite os dados para pagamento através do e-mail: corsi.iicrio@esteri.it | A inscrição por transferência bancária estará sujeita a confirmação após recebimento do comprovante de pagamento.

Cardápio do curso

Turma 1 (Terças-feiras das 10h00 às 12h30): 1ª aula: Garganelli; 2ª aula: Pansotti; 3ª aula: Spaghetti alla chitarra; 4ª aula: Passatelli

Turma 2 (Quintas-feiras das 18h00 às 20h30): 1ª aula: Scialatielli amalfitani; 2ª aula: Orecchiette pugliesi ; 3ª aula: Busiate siciliane; 4ª aula: Cavatelli molisani

Obs.: Todos os pratos serão preparados com os relativos molhos