

Ricette a quadretti

Che soddisfazione!



Ieri ho fatto colazione con questi fantastici croissant ed è stata veramente una soddisfazione perchè li ho fatti io! Ebbene sì, ho frequentato **il mio primo corso di cucina (questo)** dedicato appunto alla panificazione, ed in particolare abbiamo realizzato i **croissant**, le **danish pastries**, la **pizza in teglia** ed il **calzone**.

Devo dire che è stato un po' faticoso, non tanto fisicamente quanto mentalmente, per la quantità di informazioni, trucchi, barbatrucchi e quant'altro che mi sono stati forniti dal maestro **Adriano** e dalla sua assistente **Paoletta**. Ecco, diciamo che alla 12esima ora di corso, quando si è parlato di lievito madre, non capivo più nulla, tanto che temo che quello che giace ora nel mio frigo (omaggio portato via dal corso) farà una fine impietosa...

A parte questo devo dire che mi sono divertita, ho imparato tanto, i maestri sono stati davvero bravi e i miei compagni di avventura simpatici; insomma, non vedo l'ora di farlo ancora! Speriamo che tornino qui dalle parti di Padova in autunno, per insegnarci la ricetta del panettone! Intanto cercherò di rifare quello che ho imparato mercoledì, prima di dimenticare tutto...

E grazie anche al **Molino Rossetto** che ci ha ospitati nel fantastico agriturismo **La Molinella**: un posto da sogno in cui davvero ci si sente coccolati e in pace.



ps la pizza l'ho mangiata prima di ricordarmi che avrei dovuto scattarle una foto... ma credete a me: era eccezionale!