

Assapora la cucina vegetariana sorrentina creando un menù stagionale a Sorrento

Amalfi · Costiera Amalfitana · Campania · ★ **5,0** 207 recensioni

- Durata: 3 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 48 ore prima

Nel cuore di Sorrento, questa cooking class vegetariana celebra i sapori freschi della cucina campana attraverso ingredienti stagionali, pasta fatta a mano e ricette della tradizione locale. Tra ortaggi mediterranei, profumi di basilico e convivialità italiana, vivrai un'esperienza autentica dedicata alla cucina naturale e al piacere dello stare insieme.



Guidati passo dopo passo, preparerai piatti vegetariani tipici della tradizione sorrentina utilizzando prodotti locali freschi e di stagione. Durante il laboratorio realizzerai pasta fatta a mano come gnocchi, ravioli o scialatielli alla sorrentina, insieme a specialità come parmigiana di melanzane, zucchine o carciofi. L'esperienza si conclude con un pranzo o una cena accompagnati da vino locale, prosecco di benvenuto e tiramisù tradizionale.



Cosa rende speciale questa esperienza



- Cooking class vegetariana nel cuore di Sorrento
- Preparazione di pasta fresca e ricette campane stagionali
- Utilizzo di ortaggi locali e ingredienti freschi
- Menù completo con vino locale e prosecco di benvenuto
- Esperienza dedicata alla cucina mediterranea naturale