

Corsi di Cucina

Autunno 2017



APPUNTAMENTO CON IL MACELLAIO: LA CARNE DI MANZO

Mer 22 Novembre

1 lezione - € 60

Impariamo a conoscere e cucinare il manzo con il taglio giusto per ogni ricetta.

Con la partecipazione di **Filippo Bier**

IN CUCINA SENZA GLUTINE

Mer 29 Novembre

1 lezione - € 50

Chi l'ha detto che non si possono creare ottimi piatti anche con farine alternative? Frolla, pasta fresca, pani e molto altro... senza glutine!

IL MENU' DELLE FESTE

Mer 13 Dicembre

1 lezione - € 50

Natale e San Silvestro si avvicinano e con loro i famigerati pranzi con i parenti. Spiazza tutti con un menù ricercato che utilizzi ingredienti tradizionale in una veste insolita.

Le lezioni, salvo diverse indicazioni, si svolgono con orario 19.00 - 22.30 circa.

Le lezioni, di tipo frontale prevedono la degustazione dei piatti cucinati nel corso della serata.

Salvo specifiche indicazioni, tutti i corsi sono tenuti dalla Chef Margherita Missana.

Ad ogni allievo verrà rilasciata una dispensa con le ricette eseguite durante la lezione.