



I RISOTTI GOURMET

Il riso fa buon sangue. Contiene infatti pochissimi grassi, è meno calorico della pasta, povero di sodio e ricco di potassio, proteine, vitamine, minerali e fibre. Inoltre non ha glutine, dettaglio che lo rende un cibo ammesso persino nella dieta dei celiaci.



Insomma... il riso fa bene ed è sano... si usa anche nella cosmesi (!!) e...c'è chi (incredibile!!)... sta svolgendo un interessante progetto per produrre etanolo, da utilizzare come carburante, mediante la fermentazione del riso!

...magari noi ci limitiamo alla cucina, che dite??!!

Una lezione per imparare a preparare...

- risotto con crudo di gamberi marinati, lemon curd e pistacchi
- risotto con porcini, lamponi e crema di robiola
- risotto con formaggio erborinato, pera caramellata e noci
- risotto con fichi, ragù di faraona e riduzione di cabernet franc
- risotto con vongole veraci, burrata, pomodoro confit e limone



Il Costo dell'intero corso è di Euro 60,00



*Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi informazione
o per iscriverti. Ti aspetto
Buon Apprendimento
.....con Gusto*

