



## LA CUCINA GIAPPONESE: I GYOZA con Yuri Kagawa

Da qualche anno il fascino del mondo orientale con la sua cultura, il suo design, la sua moda ha conquistato l'occidente, facendoci conoscere un mondo totalmente nuovo e diverso dal nostro.

Tra i contributi principali di questa scoperta va citata la cucina giapponese, che con il suo sushi ha addirittura portato all'apertura di ristoranti specializzati unicamente in questo tipo di piatto.



Yuri Kagawa ci delizierà con preparazioni succulente e ci stupirà con aneddoti divertenti...ci guiderà nella vera tecnica di una cucina straordinaria rendendola alla portata di tutti! ...e dopo il corso con una vera cuoca giapponese potrete realizzare nella tranquillità della vostra casa sfiziose preparazioni da far gustare a tutti gli amici!

**Una serata** per imparare a preparare...

Yuri in questa straordinaria lezione ci guiderà nella creazione dei Gyoza, squisiti ravioli ripieni di carne e/o verdura, avvolti con una sottile pasta.

Il ripieno può essere molto variegato: carne di maiale, bovino, agnello, pollo, oppure pesce o gamberi, spesso mescolati con verdure come cavolo, scalogno, cipollotti o erba cipollina cinese. I ravioli vengono accompagnati da salsa di soia con aggiunta di aceto, aglio, zenzero, aceto di riso, salsa piccante o olio di sesamo.

I Gyoza saranno accompagnati con insalata di cavolo agrodolce, riso bianco e delle deliziose salsine



Il Costo del corso è di 65,00 Euro



*Chiamami al 347  
8935669  
per qualsiasi  
informazione  
o per iscriverti.  
Ti aspetto  
Bon appetit...!*