



## OGGI...RADICCHIO!



Ecco un corso su un prodotto tipico delle terre venete, ormai noto in tutto il mondo: il radicchio rosso di Treviso, una verdura dal gusto aromatico che ben si sposa con molti piatti, dall'antipasto al dolce.

E per chi non lo sapesse...

Il radicchio è depurativo ed è consigliato in caso di cattiva digestione.

Inoltre, la sua ricchezza in oligoelementi e sali minerali ne consiglia l'uso in tutte le forme di artrosi e come alimento importante per chi soffre di reumatismi.

**Una lezione:** per imparare a preparare...

- fantasia piccante di castelfranco con polenta e soppressa
- soufflé' al radicchio di treviso
- chifonadde di radicchio di castelfranco in salsa di avocado



- crocchette di radicchio in doppia panatura con mistecanza e pistacchi
- sformato di rose con radicchio e noci
- lonza di maiale con salsa alla trevisana
- torta al radicchio con salsa alla vaniglia

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



Barbara Ghirardini Chef

Sede Operativa: Limena (PD)  
e-mail: [ghirardinibarbara@gmail.com](mailto:ghirardinibarbara@gmail.com)

Cellulare 347.8935669  
[www.peccatidigola.info](http://www.peccatidigola.info)  
[www.barbaraghirardini.it](http://www.barbaraghirardini.it)