



## Oggi...zucca!

La zucca è in grado di "riempire" un intero menù, dall'antipasto al dolce e molte sono anche le sue "virtù"...  
...lo sapevate, per esempio, che la polpa e il succo della zucca spesso vengono utilizzati come diuretici?

...e che con la sua polpa si può preparare un'ottima maschera di bellezza, in grado di restituire tonicità e lucentezza alla pelle del viso?



Ma noi...vogliamo suggerirvi delle golose ricette... per celebrare questo meraviglioso ortaggio che impera in questa stagione!



Una lezione per imparare a preparare...

- filoncini di pane alla zucca
- l'insolita buccia
- palline di zucca con salsa al mascarpone
- gnocchi di patate in salsa di zucca tartufata con mais e fagioli
- maiale marinato allo zenzero con zucca saporita
- dolcezza di halloween



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)

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