



Cucina vegetariana

Capita spesso di sentire dire che i vegetariani sono tristi o che mangiare verdure metta malinconia.

Queste due serate vi apriranno gli occhi e vi stupiranno per la golosità delle ricette!

Un menù a base di verdure con cui deliziare i vostri palati ma anche i vostri occhi.

Organizzare una cena per suscitare l'ammirazione (e l'invidia...?) degli ospiti è d'obbligo dopo aver fatto questo corso!



Due lezioni per imparare a preparare...

- Involtini di melanzane e mozzarella con crema di piselli secchi
- Patè di radicchio trevigiano
- Frittelline di patate e lenticchie rosse con insalata all'aceto balsamico
- Pesto di verdure profumate e speziate



- Savarin di ziti e melanzane
- Torta pasqualina di nonna Nicoletta
- Polpettine di fagioli e verze con insalate novelle e sedano
- Cappellacci di pasta con patate, burrata e cime di rapa
- Ciambella di verdure in salsa al basilico
- Ganache di cioccolato bianco ai pistacchi e arancia candita
- Cocottine di mousse di cioccolato, mandorle, lamponi, crema di ricotta alla cannella.



Il costo del corso è di 130,00 Euro



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

