



PANINI GOURMET

Ciabatta, panino al latte, mantovana, tartaruga, arabo,...il pane da usare? Quello che più vi piace ma...con dei ripieni insoliti e divertenti, con abbinamenti golosi e sorprendenti...a ogni goloso...il suo panino!



Vedremo come accompagnarli, quali sono gli abbinamenti perfetti e le alternative per utilizzarli e come creare una cena divertente che diventi un gioco anche per i più piccoli! E...ci aggiungeremo qualche salsina per i più esigenti!

Una lezione per imparare incredibili panini con...

- Straccetti di pollo impanati alle erbe, cappuccio viola e lime
- Polpo, peperoni arrostiti e stracciatella
- Verdure arrostite, pesto di noci e spuma di robiola aromatica
- Mortadella, pesto estivo e mandorle
- Uova strapazzate, gorgonzola, cipolle caramellate e nocciole
- Le salse per accompagnarli



Il Costo del corso è di 65,00 Euro



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