



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...

- sformato di zucca con fonduta al rosmarino
- ciotola di pane con soffiato di tagliolini alla zucca e cotechino
- gnocchi di zucca e patate gratinati al forno con spinaci e scalogno
- fettine di lonza di maiale e pancetta affumicata con dadolata di zucca al brandy
- crostata di zucca al cioccolato e sale di maldon

Il Costo dell'intero corso è di Euro 65,00



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



Barbara Ghirardini Chef

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

mobile 347.8935669
www.peccatidigola.info
www.barbaraghirardini.it