



B. Ghirardini
-CHEF-

L'apericena!

Piuttosto divertente che la parola *apericena* venga definita come una "parola macedonia"! In effetti si tratta di un neologismo nato da due parole (aperitivo e cene) che identifica un'usanza e un fenomeno sociale e di costume estremamente diffuso. Che cos'è?



Si tratta della consuetudine di unire l'aperitivo alla cena degustando un aperitivo insieme a stuzzichini di ogni sorta, sia dolci che salati in un clima assolutamente informale e divertente. ...e voi, cosa aspettate ad intrattenere i vostri ospiti con un apericena?

Una lezione per imparare a preparare...

- Redchilipeppers
- Smails
- Che capperò!
- Nero di seppia sul piatto
- Fiore di cavolfiore
- Pacchero farcito all'amatriciana in crosta croccante alla salvia
- Magnum di manzo alle nocciole
- Gamberoni in crosta di nocciole, con sandwich di spinaci allo zenzero



Il Costo del corso è di 70,00 Euro



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