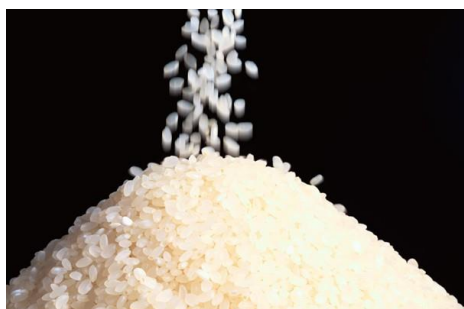




I RISOTTI GOURMET...edizione 3.0

Il riso fa buon sangue. Contiene infatti pochissimi grassi, è meno calorico della pasta, povero di sodio e ricco di potassio, proteine, vitamine, minerali e fibre. Inoltre non ha glutine, dettaglio che lo rende un cibo ammesso persino nella dieta dei celiaci.



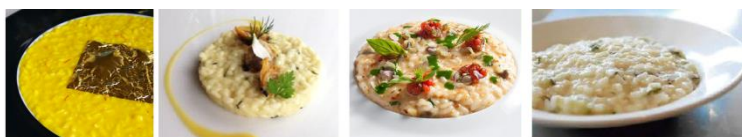
Insomma... il riso fa bene ed è sano... si usa anche nella cosmesi (!!) e...c'è chi (incredibile!!)... sta svolgendo un interessante progetto per produrre etanolo, da utilizzare come carburante, mediante la fermentazione del riso!
...magari noi ci limitiamo alla cucina, che dite??!!

Una lezione per imparare a preparare...

- Risotto con crema di capesanta, lardo e dressing di mela verde
- Risotto agli agrumi scampi e cioccolato
- Risotto alla zucca, crema di gorgonzola, ristretto di balsamico e amaretto
- Risotto con fonduta di parmigiano, riduzione di birra e caffè
- Risotto con salsiccia, cipolla di Tropea caramellata e salsa di robiola al rosmarino



Il Costo dell'intero corso è di Euro 70,00



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