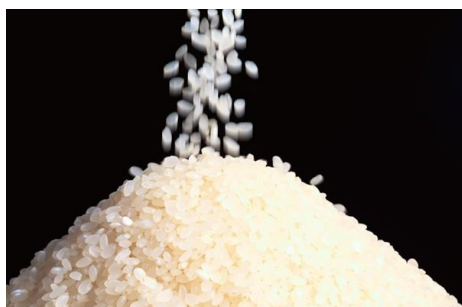




I RISOTTI GOURMET...edizione 4.0

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.



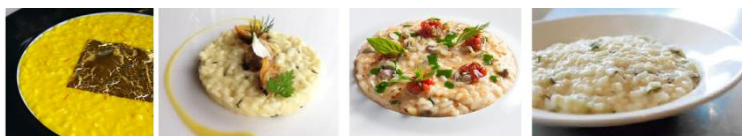
Insomma... il riso fa bene ed è sano... si usa anche nella cosmesi (!!) e...c'è chi (incredibile!!)... sta svolgendo un interessante progetto per produrre etanolo, da utilizzare come carburante, mediante la fermentazione del riso!
...magari noi ci limitiamo alla cucina, che dite??!!

Una lezione per imparare a preparare...

- Risotto con burrata affumicata, limone e ristretto di camomilla
- Risotto con pere, caprino e gel di Cabernet Franc
- Risotto mantecato al pecorino con petto d'anatra glassato al miele e arancia
- Risotto con gamberi, stracciatella e pompelmo rosa
- Risotto con radicchio di Treviso, mantecato al baccalà mantecato e polvere di sedano



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