



## Antipasti di pesce



Vi piace il pesce ma...uff...sempre le solite ricette!  
Ecco qualche consiglio che, in questa serata, vi vogliamo dare. Idee insolite, gustose e divertenti per deliziare il palato e gratificare lo spirito con la leggerezza che solo il pesce è in grado di donare

### Una lezione per imparare a preparare:

- Filetti di orata, carciofi e pinoli in pasta phillo
- Bicchierini con mousse di storione
- Capesante in crema di finocchi



- Trancetto di salmone allo zenzero su zuppetta di lenticchie e filangé di carote
- Alici croccanti con cous cous e carciofi

Il Costo dell'intero corso è di Euro 70,00  
E' necessario versare l'importo prima della lezione.



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



Barbara Ghirardini Chef

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

Cellulare 347.8935669  
[www.peccatidigola.info](http://www.peccatidigola.info)  
[www.barbaraghirardini.it](http://www.barbaraghirardini.it)