



Il brunch vegetariano

E' la fusione tra la prima colazione (breakfast) che per gli anglosassoni è quasi un pasto, e il pranzo di mezzogiorno (lunch). E' riservato ai giorni festivi, quando si resta a letto più a lungo e quando ci si alza è troppo tardi per la colazione e troppo presto per il pranzo: l'ora ideale è verso le 11,00.

Noi italiani normalmente facciamo il brunch a metà pomeriggio....quando invitiamo gli amici verso le 17 e poi fra un dolce e un salato...arriviamo all'ora di cena...diciamo che facciamo il brunch all'ora del cocktail!



Una lezione per imparare a preparare...

- French toast con sorpresa ai mirtilli
- Crostini al mascarpone con pere caramellate al timo
- Banana bread al caramello salato



- Cestini di pane con uovo morbido e maionese all'avocado
- Muffin con zucchine, ricotta e menta con guarnizione di mousse al salmone al lime
- Tarte tatin di pomodori datterini con crema di melanzana bruciata



Il costo del corso è di 70,00 Euro



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

