



## LA CUCINA VEGETARIANA D'AUTUNNO

Capita spesso di sentire dire che i vegetariani sono tristi o che mangiare verdure metta malinconia.

Queste serate vi apriranno gli occhi e vi stupiranno per la golosità delle ricette!

Due menù a base di verdure con cui deliziare i vostri palati ma anche i vostri occhi.

Organizzare una cena per suscitare l'ammirazione (e l'invidia...?) degli ospiti è d'obbligo dopo aver fatto questo corso!



### Due serate per preparare....

- Panna cotta al parmigiano con composta di cipolle di Tropea
- Chicche di rapa rossa, mirtili e formaggio erborinato
- Polpettine di quinoa alla zucca con su crema di carote e zenzero
- Bauletti di feta in carta phillo alle erbe aromatiche con noci di macadamia e miele
- Bicchierini di mousse di castagne, coulis di cachi e sablé al cioccolato

- Piselli croccanti al forno
- Crema di zucca bruciata con nocciole e caffè
- Maltagliati alla farina di castagne con funghi e crema di ricotta di bufala al timo
- Scrigni di radicchio con patate, provola, mandorle e salsa al profumo di scalogno
- Crostata morbida frutti di bosco con pasta frolla al rosmarino



Il Costo del corso è di 140,00 Euro



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