



GLI ARROSTI E...NON SOLO!



Ecco una serata dedicata davvero solo ai carnivori! Appassionati di filetto? Di maiale? Di arrosti? Curiosi dei tagli della carne? Di ricette speciali per la carne? Se volete capirne di più questa serata è tutta per voi.

Una lezione: per imparare a preparare...

- *Girello ripieno al forno con senape e pepe verde in grani, con mele e sedano rapa arrostiti*
- *Tajine di vitello allo zafferano, cipolle e mandorle*



- *Costolette ripiene e croccanti con scalogni glassati*
- *Nugget di tacchino alle mandorle e cocco*
- *Pollo in umido al profumo di cioccolato*

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



Barbara Ghirardini Chef

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

Cellulare 347.8935669
www.peccatidigola.info
www.barbaraghirardini.it