



Orzo, farro & C.

Cereali, da Ceres, Cèrere, dea romana delle messi e dei campi, è un termine usato per riferirsi ad alcuni prodotti agricoli di interesse alimentare. Per "**cereale**" si intende propriamente ogni tipo di chicco o i prodotti suoi derivati: mais, frumento, riso, pane e pasta sono degli esempi di cereali.



Siamo abituati a pensare unicamente al riso come cereale...forse all'orzo o al farro al massimo ma altri cereali potrebbero arricchire le nostre tavole e rendere la nostra dieta più sana, come: amaranto, avena, grano saraceno, mais, miglio, segale. Un corso per suggerire ricette con cereali alternativi ed aiutarvi nell'ideare piatti nuovi e sorprendenti!

Una lezione per imparare a preparare...

- Crema di cannellini, farro e cozze
- Orzotto con mazzancolle agli agrumi e pesto
- Pomodori marinati con cipolla di Tropea, bulgur, salsiccia napoletana e verdure grigliate
- Quinoa al salto con verdure al curry e julienne sottile di melanzane fritte
- Couscous alla libanese con ceci, acciughe, menta e limone, salsa tahin



Il Costo dell'intero corso è di Euro 70,00



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



Barbara Ghirardini Chef

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

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