



PANINI DA 10 E LODE



Chi ha detto che mangiare solo un panino sia triste?...che poi "solo" un panino è davvero riduttivo se il panino diventa gourmet, se la fantasia vola e indoviniamo l'abbinamento perfetto!

E il pane giusto, poi...non è così scontato!
Serata dedicata agli ingredienti e al loro abbinamento!

Una lezione: per imparare a preparare...

- *Il croissant: con salmone, avocado, mandorle e soncino*
- *La ciabatta: soppressa radicchio marinato e noci*



- *Il pane ai cereali: pollo alla piastra, chips di zucca e cremoso alle erbe*
- *L'arabo: burrata, pesto e pomodori confit*
- *La baguette: formaggio erborinato, pere caramellate e nocciole*

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.com