



PASTICCI, CRÊPES, CANNELLONI E GRATINATI



Quando diciamo primi gratinati pensiamo sempre alle lasagne senza riflettere sul fatto che possiamo, in realtà, gratinare qualsiasi cosa, persino le zuppe!

Un corso per affrontare una panoramica dei primi piatti più golosi e un po' insoliti da cuocere in forno e servire belli dorati, con una crosticina croccante e invitante. Siete pronti?

Una lezione: per imparare a preparare...

- *Pasticcio di radicchio, speck e gorgonzola di pane carasau*
- *Cannelloni con baccalà mantecato, gamberi e porro*



- *Paccheri gratinati con zucca castagne e taleggio*
- *Crêpes verdi con ragù di verdure e besciamella alla robiola e curry*
- *Gnocchi di patate affogati gratinati*

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