



Apericena!

Ormai la pratica dell'aperitivo è sempre più in voga per stare insieme agli amici e, spesso, sostituisce la cena vera e propria. Ma se volete che prenda anche il posto della cena...beh...il vostro apericena dovrà prevedere qualcosa di stuzzicante che appaghi i vostri ospiti e delizi i loro palati.



Preparate degli stuzzichini, ma anche qualcosa di caldo e, mi raccomando, lo spritz non deve mancare!
Bon appetit!



Una lezione per imparare a preparare...

- Panna cotta di pisellini al profumo di limone con chantilly di gorgonzola
- Bocconcini di triglia croccanti con maionese leggera al lime
- Cestini al nero di seppia con cremoso all'acciuga e limone e fiore del capperio

- Pappa al pomodoro con fonduta di taleggio e biscotto al basilico
- Polpettine di manzo allo zenzero e coulis di peperone affumicato
- Le consistenze del caffè: deliziosi dessert al caffè...in tre consistenze diverse!



Il Costo del corso è di 70,00 Euro



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