



ORE 18.00: SI CENA A BUFFET!

È arrivata la bella stagione... Che ne dite di fare in modo che tutto sia perfetto? La prima cosa, allora, è pensare al menu...
Preparate una cena per gli amici, in giardino o in terrazza...



....stupite gli amici e colpite anche gli altri invitati con queste fantastiche idee che, certamente, allietteranno una calda serata estiva...



Una lezione per imparare a preparare...

- hamburger di spaghetti e ricotta al pesto
- tartufi di robiola e crudo di parma con nastri di pizza frita
- sedanini limone, zenzero, basilico e pecorino
- bocconcini alla doppia panatura con misticanza e salsa all'acciuga
- pane casareccio grigliato con tonno, emmeltal, peperoni in agrodolce
- pomodori e patate al forno alla maniera di friburgo
- crostoni arcobaleno ai funghi, prosciutto e gruviera
- amaretti morbidi e pesche o pere in salsa 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 Apprendimentocon Gusto



Barbara Ghirardini Chef

Sede Operativa Via Celso Basso, 35010 Limena (PD)
e-mail: barbara.ghirardini@gmail.com

Cellulare 347.8935669
www.peccatidigola.info