



LA CUCINA VEGETARIANA

Capita spesso di sentire dire che i vegetariani sono tristi o che mangiare verdure metta malinconia.

Queste serate vi apriranno gli occhi e vi stupiranno per la golosità delle ricette!

Due menù a base di verdure con cui deliziare i vostri palati ma anche i vostri occhi.

Organizzare una cena per suscitare l'ammirazione (e l'invidia...?) degli ospiti è d'obbligo dopo aver fatto questo corso!



Due serate per preparare....

- Focaccine di grano arso con ricotta di anacardi alle erbe provenzali
- L'insolita lasagna...ai sapori della primavera!
- Involcini arcobaleno con insalatina di finocchi e pompelmo
- Tarte tatin di mele e cipolle con crème fraîche
- Sorpresa di cioccolato con coulis di lamponi e gelato



- Crema di peperoni e noci con cracker ai semi
- Maltagliati di crêpes con porri, ceci e profumo di affumicato
- Nidi di carote e cipollotto con salsa al rafano
- Torrette di verdure con spuma di robiola agli agrumi
- Crostata alternativa con mousse e frutti rossi

Il Costo del corso è di 140,00 Euro

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

