

PRIMAVERA 2018

OPEN-DAY SABATO 24 FEBBRAIO 2018 DALLE ORE 10

ANTIPASTO: Sformato di verdure, grana aria al tartufo

PRIMO: Risotto alla scarola, cipolle rosse e burrata

SECONDO: Filetto di maiale noci e nocino

DESSERT: Crema di ricotta con frutti di bosco

PARTECIPAZIONE GRATUITA

PRENOTAZIONE PER POSTI A SEDERE IN NEGOZIO

MARZO

3 Marzo: Risotti: regole e consigli per preparare un risotto perfetto.

- Risotto alla scarola, cipolle rosse e burrata
- Risotto salsiccia e barbera
- Risotto zucca e bacon

17 Marzo: Cucina vegetariana –una finestra aperta su un mondo privo di alimenti di origine animale

- Sformato di verdure, grana aria al tartufo
- Pasta di farro con broccoletti e speck
- Finta banana di cocco con salsa di vera banana

APRILE

14 Aprile: Pasta fresca – Impariamo a fare i ravioli

- Ravioli di magro
- Ravioli di zucca
- Ravioli con ripieno di radicchio, speck e provolone

28 Aprile: Il pesce: I molluschi

- Calamari ripieni
- Spaghetti alle vongole
- Piadina di mare con seppia e verdure

MAGGIO

12 Maggio: Primi piatti freddi – Piatti veloci e freschi per combattere l'afa estiva

- Pasta con pesto di sedano, agrumi e mandorle
- Insalata di riso con anguria e primosale
- Insalata d'orzo con acciughe gamberi e pomodorini

26 Maggio: Barbecue

- Prepariamoci all'estate, tecniche di marinatura e cottura sul barbecue