



mestoli & padelle

Appuntamenti
del mese



Venerdì
19 settembre
h18.00-22.00

PASTA FRESCA CON LA SFOGLINA DOC MONICA PARISI

Tutti con le mani in pasta! Sotto lo sguardo attento della sfoglina impareremo a preparare la tradizionale pasta bolognese: dalle farfalle alle tagliatella, dalle sorprese ai garganelli, il tutto servito con sfiziose salse.

Costo della lezione: 80,00€ (LEZ PRATICA!!)

Da Sabato
27 settembre
h10.00-13.00

CORSO DI CUCINA GENERALE

Cinque lezioni, una alla settimana, per scoprire le tecniche della cucina di ogni giorno: un corso per tutti dai meno esperti a coloro che vogliono approfondire le tematiche di base.

Costo della lezione: 240,00€

Martedì
30 settembre
h18.30-21.30

PANE E FOCACCE (primo livello)

Impasto diretto con patate, focaccia pugliese meglio nota come Ruota Barese, pancarrè bianco e impasto semidolce al burro con lievito (per focacce, panini e frittelle).

Costo del corso: 50,00€

Giovedì
2 ottobre
h18.30-21.30

STREET FOOD SICILIANO con la Chef Giulia Longo

Siciliana di origine e friulana di adozione, dopo un'importante esperienza a Montecarlo Giulia rientra a Udine e ci regala il suo cibo da strada del cuore: dagli arancini al "pane e panelle", e tante altre sfiziose made in Sicily!

Iniziamo a conoscere la nuova insegnante specializzata nel Pesce!
Costo della lezione: 50,00€



INFO & PRENOTAZIONI

MICOL: 347 3092448
info@mestoliepadelle.it

www.mestoliepadelle.it

 www.facebook.com/MestoliePadelle

DOVE SIAMO

CENTRO PATRIARCATO
Via Nazionale, 60/1
Pradamano (Ud)
33040