



## Appuntamenti del mese

**Mercoledì**  
**23 maggio**  
**h18.30-21.30**

### LE TORTE CREMOSE MODERNE

- Fragolosa allo zenzero: streusel al cioccolato, mousse di fragola e inserto allo zenzero e pistacchio
- L' Esotica: bisquit alle mandorle, mousse al cocco e cremoso all'ananas
- Coffee Time: cremoso al caffè, inserto di frolla al caffè, glassa al cioccolato
- Cioccolampona: bavarese al cioccolato al latte, cremoso al pistacchio e gelé al lampone

Costo del corso: 50,00€

**Martedì**  
**29 maggio**  
**h18.30-21.30**

### PESCE: UN MENÙ COMPLETO

- Soufflé agli asparagi con gamberi panati
- Guazzetto con le fave, piselli e rana pescatrice
- Ravioli alle seppie e cipolle caramellate con pesto leggero di zucchine
- Bocconcini di salmone e spada marinati , scottati, con salsa alla barbabietola

Costo della lezione: 50,00€

**Mercoledì**  
**6 giugno**  
**h18.30-21.30**

### SOLO VERDURE IN CUCINA!

- Crema di piselli con biscottini croccanti (bicchierino)
- “Cannelloni” di melanzane ripieni alla siciliana
- Quiche in verde con verdure speziate
- Timballo di crespelle con zucchine e fiori
- Rovaesciata in verde con frutta caramellat

Costo del corso: 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