



mestoli & padelle

Appuntamenti
del mese



**mercoledì 1
febbraio
h18.30-21.30**

LA PASTA FRESCA FATTA IN CASA

Il piatto per eccellenza della tradizione italiana: LA PASTA FRESCA ALL'UOVO. Impariamo a preparare lasagne colorate, tagliatelle e maltagliati di pasta, abbinati a sughi di verdure, carne e pesce per accontentare tutti! Prepareremo: Ravioli aperti con lenticchie e gamberi; Maltagliati di farina di castagne ai carciofi e formaggi; Tagliatelle al nero di seppia con cime di rapa e ragù di tonno fresco; Lasagne con coniglio, patate e fagiolini con salsa allo zafferano.

Costo della lezione: 50,00€

**martedì 7
febbraio
h18.30-21.30**

FRITTI DI CARNEVALE: DOLCI E SALATI

Quest'anno il Carnevale è talmente lungo che oltre ai dolci proponiamo anche degli sfiziosi salatini fritti! Palline agli spinaci; verdure impastellate; frittelline di riso; tortelli alla nocciola farciti alla crema; castagnole con cioccolato.

Costo della lezione: 50,00

**da giovedì 9
febbraio
h18.30-21.30
(per 5
giovedì
consecutivi)**

CORSO GENERALE DI CUCINA

Il corso per imparare a prendersi cura di noi stessi e di chi ci sta vicino viziandolo con deliziose pietanze! 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. Dagli antipasti al dolce, passando per primi piatti classici, secondi di carne e contorni.

Costo del corso: 250,00€

**sabato 18
febbraio
h11.00-14.00**

I LIEVITATI: NON SOLO PANE

- filoncino da toast con farine integrali
- grissini alle erbe aromatiche e alla rapa rossa
- panini al mais con albicocche secche
- kougelhoph salati con pancetta e cipolle, con olive e acciughe

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