



# mestoli & padelle

## Appuntamenti del mese



**Giovedì**  
**19 e 26**  
**marzo**  
**h18.30-21.30**

### **CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO CON SIMONA MIGLIORE**

La Degustatrice Simona Migliore ci introduce nel mondo del vino per abbinarlo correttamente alle pietanze e per imparare a degustarlo. In ogni serata saranno analizzati 4 tipologie di vini e saranno proposti due abbinamenti culinari. Nella prima lezione sarà proposto un antipasto e un primo piatto, nella seconda una portata di carne e un dessert.

Costo del corso: 120,00€

**Sabato**  
**21 marzo**  
**h10-13**

### **STORIE DELL'ALTRO MONDO!**

- INVOLTINI VIETNAMITI
- SOLO...GAMBERI CON MANGO
- PAD THAI
- POLLO IN SALSA DI ARACHIDI
- GALAKTOBUREKO (torta di semolino in sfoglie phillo e acqua aromatica)

Costo della lezione: 50,00€

**Martedì**  
**24 marzo**  
**h18.30-21.30**

### **DOLCI PASQUALI**

- PASTIERA AL FARRO, CIOCCOLATO E ALBICOCCHIE
- PINZA PASQUALE TRIESTINA (ottima anche con il prosciutto cotto!)
- ZUCCHOTTO MERINGATO AI FRUTTI ROSSI E BAVARESE AL LIMONE
- CAPRESE ALLA FIAMMA
- CIARAMICOLA UMBRA

Costo del corso: 50,00€

**Sabato**  
**28 marzo**  
**h10-13**

### **PASQUA? VEGETARIANA**

- GRATIN DI FAVE E ERBE AMARE
- CREMA DI CARCIOFI CON ROTOLINI DI PANE AL SESAMO
- BOCCONCINI AI CECI IN Crosta con cremoso ai funghi e porro
- DITA DEGLI APOSTOLI

Costo della lezione: 50,00€



### **INFO & PRENOTAZIONI**

**MICOL:** 347 3092448  
info@mestoliepadelle.it

[www.mestoliepadelle.it](http://www.mestoliepadelle.it)

 [www.facebook.com/MestoliePadelle](https://www.facebook.com/MestoliePadelle)

### **DOVE SIAMO**

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