



APPUNTAMENTI DEL MESE

Venerdì
14 marzo
h19.00-21.00

QUIC'N CHIC: UNA CENA A TEMPO RECORD!

In due ore porteremo a tavola un menù velocissimo, stuzzicante e non banale.

Minimuffin 3Jolie, Risotto con coulis di finocchi, Arrostito di maiale con gratin di patate al Bleu, Mordistenza al cioccolato con salsa alla menta

Costo della lezione: 40,00€

Lunedì
17 marzo
h18.30-21.30

PASTICCERIA SALUTISTICA: I DOLCI CHE FANNO BENE

Una pasticceria naturale, sana, rispettosa della salute e delle problematiche legate a intolleranze e allergie. Impariamo ad utilizzare ingredienti alternativi senza rinunciare alla bontà e alla bellezza della pasticceria.

Costo della lezione: 50,00€

Mercoledì
26 marzo
h18.30-21.30

L'ORIENTE E LA MAGIA DELLE SPEZIE

La magia delle spezie che regalano ai piatti colori e profumi che ci fanno viaggiare con la fantasia. Impariamo il Nasj Goreng, il Rogan Josh con pane Naan, il Chutney, Maiale in agrodolce, Polpette speziate con ceci e salsa alle mele.

Costo del corso: 50,00€

Sabato
29 marzo
h10.00-13.00

DESSERT AL PIATTO: PER UN DOLCE ED EQUILIBRATO FINE PASTO

Impariamo le linee guida di come deve essere un dolce pensato per chiudere un pranzo o una cena. Mignon, bicchierini e morbidezze da servire insieme a salse di frutta e vellutate creme.

Costo della lezione: 50,00€