



Appuntamenti del mese

Giovedì
7 settembre
h18.30-21.30

PASTICCERIA: DOLCI DI FINE ESTATE

- Banana Split (crostata moderna farcita)
- “Pizza” fiorentina con l’uva (torta lievitata)
- Cheese cake ai fichi con base di biscotto speziato
- AspreDolcezza (crostata moderna con doppia crema al limone)
- Sottosopra alle prugne (torta morbida al farro) con mousse al gelsomino

Costo della lezione: 50,00€

e

Mercoledì
13 settembre
h18.30-21.30

LA CUCINA PIEMONTESE (menù completo)

Anche se si tratta di una cucina ricca e “di montagna” non manca di spunti leggeri adatti a un fresco menù di fine estate:

- grissini torinesi tradizionali
- Tartelletta con bagnetto verde e acciughe
- Risotto alla Vercellese
- Carpione misto inbarattolato (pollo, uova e trota)
- Torta all’Antica di nocciole e caffè

Costo della lezione: 50,00€

lunedì
18 settembre
h18.30-21.30

PASTICCERIA...SALATA E FINGER FOOD

- Semisfere di pomodoro con cuore di mozzarella e salsa aromatica
- Trancetti ungheresi con pancarrè di segale e crema mousseline salata
- Mini bagels alle erbe con crema pasticcera salata
- Taralli spezzafame ai vari gusti
- Quadretti al grano saraceno e cipolle con semi di papavero (biscotto)

Costo della lezione: 50,00€

Lunedì
25 settembre
h18.30-21.30

PANIFICAZIONE: IL PANE PER I PANINI

Dal ricco panbrioche al pane da toast, dal grano antico per hamburger al pane colorato per hot dog, passando per dolci focaccine per la colazione. Tutto ovviamente proposto con diverse tipologie di farine e sfiziose farciture

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