



mestoli & padelle

Appuntamenti del mese



**sabato 13
maggio
h11.00-14.00**

PASTICCERIA: TORTE E DOLCI CON LE FRAGOLE

Le fragole, frutto principe della stagione, in abbinamenti e consistenze per tutti i gusti: dalle torte cremose, classiche, croccanti e moderne!

- La Croccante (crostata moderna con marmellata di fagole e vellutata di mandorle)
- “Semplicemente” panna e fragole (torta farcita)
- Bicchierino streusel con mousse di pistacchi e composta di fragole
- L’Immane accoppiata: fragole e cioccolato (torta a strati)

Costo della lezione: 50,00€

**lunedì 15
maggio
h18.30-21.30**

UN MENU’ DI PESCE

Un menù primaverile a base di pesce (e un’ immane dolcevolezza finale):

- opensandwich al pescespada con crema di ricotta ai pistacchi
- tagliolini al papavero con asparagi e vongole, al profumo di limone
- filetti di pesce in crosta di patate con salsa al pomodoro aromatico
- mousse di agrumi con tegole alla nocciola

Costo della lezione: 50,00

**venerdì 19,
giovedì 25
maggio e 1
giugno
h18.30-21.30**

CORSO DI PASTICCERIA AVANZATO

Pasta sfoglia, biscuit, dacquoise, fondi di meringa, namelake, creme leggere e tanto altro!

Tecnica e creatività, gusto e consistenze per creare torte e dessert unici!

Costo del corso sviluppato in 3 lezioni: 150,00€

**lunedì 22
maggio
h18.30-21.30**

UN MENU’ VEGETARIANO

Sfiziose alternative per variare l’alimentazione:

- mini hamburger di lenticchie con maionese di piselli alle spezie
 - bulgur con pesto alle erbe aromatiche e involtini di zucchine
 - kebab di seitan con crema di carote e stracchino di riso
 - strudel all’olio con frutta
- 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