



## APPUNTAMENTI DEL MESE

**Sabato**  
**24 maggio**  
**h10.00-13.00**

### VIZI E SFIZI, L'APERICENA

Tonno al sesamo nero con crema di yogurt, capperi e cetrioli; mini strudel di pasta fillo con scarola e acciughe; mini cake ai pomodorini farciti con patè di olive; focaccia di ceci con pomodorini confit alle erbe aromatiche; gratin di patate con guanciale croccante carciofi e cappelletti.

Costo della lezione: 50,00€

**Lunedì**  
**26 maggio**  
**h18.30-21.30**

### A LEZIONE DI...VERDURE RIPIENE!

Dalla tradizione romana del ghetto ebraico i pomodori ripieni, peperoni agrodolci alla pugliese, melanzane alla turca, pomodori ripieni al salmone fresco ed erbe aromatiche, clafoutis con pomodorini al pesto.

Costo della lezione: 50,00€

**Mercoledì**  
**28 maggio**  
**h18.30-21.30**

### TUTTI I FRUTTI: TORTE E MOUSSE

Bicchierino al formaggio bianco e cocco pralinato e fragole caramellate; tartelletta con mousse di cioccolato bianco e composta di mango; torta Lampomora; torta Delice alle fragole e banana.

Costo del corso: 50,00€

**Martedì 3 e**  
**giovedì 12**  
**giugno**  
**h18.30-21.30**

### CORSO DI CUCINA ESTIVA

In due lezioni tanti piatti freschi e da preparare in anticipo per le torride giornate estive!

Costo del corso: 90,00€