



mestoli & padelle

Appuntamenti
del mese



**lunedì 16
gennaio
h18.30-21.30**

UN MENU' NEL CARTOCCIO

Dopo i vizi delle feste, impara con noi i segreti della cottura al cartoccio. Un metodo di cottura sano e leggero che permette di esaltare al meglio i sapori delle pietanze.

Prepariamo assieme: caramelle ai crostacei; filetto di vitellone ai funghi; agrodolce di pollo; cartocci alle mele, zucchine e caprino (più e meno light, 2 versioni!); macedonia tiepida di frutta secca e fresca.

Costo della lezione: 50,00€

**da sabato
21 gennaio
h11-14**

CORSO DI TECNICHE DI PASTICCERIA

3 lezioni (una a settimana), in cui si affronteranno le basi della pasticceria, proposte con tecniche e ricette professionali. Dalle masse montate per pan di spagna e torte, alle paste frolli, dalle creme per farciture alle bagne, dalla pasta choux per bigné allo strudel.

Costo del corso: 150,00€

**giovedì 26
gennaio
h18.30-21.30**

AGRUMI: UN MENU' COMPLETO

Frutto simbolo della stagione invernale, si presta a preparazioni dolci e a inconsueti abbinamenti salati. Impariamo a conservarli con marmellate e sciroppi.

Prepariamo assieme: insalata siciliana con olio aromatizzato al finocchietto e zafferano; risotto agli agrumi con gamberoni e pesto alle mandorle; scalope di maiale alle castagne e arance; crostata crock ciock; marmellata speziata di arance, sciroppo di agrumi misti

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