



# mestoli & padelle

Appuntamenti  
del mese



**mercoledì 22  
marzo  
h18.30-21.30**

## **PRIMAVERA: TEMPO DI TORTE SALATE**

Da servire con gli aperitivi, come piatti unici accompagnate da un'insalata o da portare ai pic-nic. Prepariamo la Pizza Arrotolata con asparagi e crema di formaggi, la Tarte Tatin ai peperoni con salsa all'acciuga, le Mini Cake ai pomodorini farciti con le olive, il Clafoutis al caprino stagionato e erbe aromatiche e la "Torta Pugliese" agli spinaci bieta e polpettine.

**Costo del corso: 50,00€**

**sabato 25  
marzo  
h11-14**

## **PASTICCERIA: LE COLAZIONI**

Iniziamo la giornata con gusto e fantasia: dal classico biscotto milanese Pan Meino (con farina di mais), ai biscotti con i Bagigi (!), dalla Crostata farcita alle mandorle e composta di ananas, al classico Cake con frutti rossi glassato allo yogurt, senza dimenticare la morbidissima Focaccia Veneta a 3 impasti.

**Costo del corso: 50,00€**

**giovedì 30  
marzo h  
18.30-21.30**

## **LE UOVA DI CIOCCOLATO con Valentina Graniero**

Una lezione per imparare a temperare il cioccolato in modo semplice per creare le proprie uova e tante tecniche per decorarle con fantasia. Ciascun corsista seguito dall'insegnante Valentina Graniero creerà il proprio uovo che potrà portarsi a casa.

Corso pratico a numero molto limitato!!

**Costo del corso: 50,00€**



## **INFO & PRENOTAZIONI**

**MICOL:** 347 3092448  
info@mestoliepadelle.it

[www.mestoliepadelle.it](http://www.mestoliepadelle.it)

 [www.facebook.com/MestoliePadelle](https://www.facebook.com/MestoliePadelle)

## **DOVE SIAMO**

**CENTRO PATRIARCATO**  
Via Nazionale, 60/1  
Pradamano (Ud)  
33040