



GENNAIO

Giovedì 12 gennaio ore 18.30:

Tempo di agrumi
(dall'antipasto al dolce)

Sabato 14 gennaio ore 10.00:

Pane e focacce (primo livello)

Giovedì 19 gennaio ore 18.30:

Giovedì gnocchi!

Martedì 24 gennaio ore 18.30:

Super arrostiti di carne e di pesce

Da Giovedì 26 gennaio ore 18.30:

Corso generale di cucina
(5 lez. ogni giovedì)

Sabato 28 gennaio e 4 febbraio ore 10.00:

Tecniche di pasticceria

FEBBRAIO

Martedì 7 febbraio ore 18.30:

Pasticceria creativa: universo pasta frolla

Mercoledì 8 febbraio ore 18.30:

♥♥♥ : un menù d'amore
per San Valentino

Sabato 11 febbraio ore 10.00:

Il pane (secondo livello)

Venerdì 17 febbraio ore 18.30:

Verdure... un menù completo

Sabato 18 febbraio ore 10.00.

Pasticceria creativa:
torte e dolcezze al cioccolato

Martedì 21 febbraio ore 18.30:

Primi piatti

Venerdì 24 febbraio ore 18.30:

Quaresima: tempo di pesce!

Martedì 28 febbraio ore 18.30:

Messer coniglio

mestoli&padelle

scuola di cucina



MARZO

Giovedì 1 marzo ore 18.30:

Insolite pizze, focacce e torte salate

Sabato 3 marzo ore 10.00:

Un mondo di crepes (dolci e salate)

Martedì 6 marzo ore 18.30:

Lo chef **Danilo Angè** presenta: la Francia in tavola

Sabato 10 marzo ore 10.00:

Pasticceria salata per un fantasioso buffet

Mercoledì 14 marzo ore 18.30:

I segreti della pasta sfoglia (dolce e salata)

Venerdì 16 marzo ore 18.30:

Cucina creativa: la bassa temperatura

Martedì 20 marzo ore 18.30:

Le mille facce del riso

Giovedì 29 marzo ore 18.30:

Pasqua? Con chi vuoi tu!

Sabato 31 marzo ore 10.00:

I dolci lievitati tradizionali

INGREDIENTE A SORPRESA!!!

Il cioccolato per la Pasqua: forme e colori!

Ritorna **Davide Malizia...**



MOBILI A BUTTRIO

presso:

Sincerotto Arredamenti

Via Nazionale, 7

33042 Buttrio (UD)

tel. +39 0432 674633

