iCUCINIERI ONE OFF

SCUOLA di CUCINA

MERCOLEDI
4 MARZO 2020
ORE 20:30
1 INCONTRO
Lezione singola € 65,00

C'È DA LECCARSI I BAFFI

Frittelle di lenticchie con salsa allo yogurt e mentuccia
Pizzoccheri: hai presente la Valtellina?
Petto d'anitra laccato con pistacchi, ravanelli, crema di blu di capra.

MERCOLEDI
11 MARZO 2020
ORE 20:30
1 INCONTRO
Lezione singola € 50,00

PASTICCERIA - I DOLCI LIEVITATI

con la presenza straordinaria del
Maestro Pasticcere EMANUELE COMI
dell'omonima Pasticceria Comi di Missaglia
Croissant Francese • Bauletto di Veneziana • Babà al Rhum
Con **omaggio** di **"Lievito Madre vivo"** a tutti i partecipanti

MERCOLEDI
18 MARZO 2020
ORE 20:30
1 INCONTRO
Lezione singola € 65,00

NON SI VIVE DI SOLO MANZO E VITELLO CARNI ALTERNATIVE (MA NON TROPPO)

Terrina di coniglio con insalatina e vinaigrette al fondo bruno
Rotolo di faraona con cavolo verza, salsiccia, purea di zucca
Filetto di cervo in crosta di pistacchi e chutney di rabarbaro e fragole

MERCOLEDI
25 MARZO 2020
ORE 20:30
1 INCONTRO
Lezione singola € 70,00

IL MARE E I SUOI SEGRETI

Gnocchi con seppie e asparagi, gocce al nero di seppia
Fregola con olio al prezzemolo e molluschi
Pesci all'acqua pazza: pesce bianco, pesce di scoglio, frutti di mare

MERCOLEDI
1 APRILE 2020
ORE 20:30
1 INCONTRO
Lezione singola € 65,00

CAVOLO... CHE BEL MENU!

La primavera è qui nel piatto
Risotto con tartare di gamberi e burrata
Cosciotto di agnello cotto al forno con acciughe, salsa di barbabietola

La direzione si riserva il diritto di modificare il programma a seconda delle disponibilità di mercato o per altre cause.

INFO: telefono 039 92 11 410 • mail: cucinieri@icucinieri.lt
I CUCINIERI | ONE OFF • Via XXIV Maggio,13 | Viganò Brianza