CORSO DI CUCINA

DOCENTE CHEF JENNIFER QUISTINI

COMUNE DI GORNO

Le tecniche, gli ingredienti, le proprietà degli alimenti e degustazione a fine serata

3 maggio	10 maggio	17 maggio	24 maggio
Cucinare il pesce	Siamo gnocche e ci piacciono gli gnocchi tecniche e ricette differenti	Pasta fresca e ripiena	Celiachia no problem
· Trota salmonata in crosta di sale ed erbette · Gamberetti con salsa romesco · Polpo su tortino di ceci e vellutata di basilico	· Gnocchi di patate gli intramontabili in salsa aurora · Gnocchi di barbabietola colori alternativi · Gnocchi di ricotta e spinaci leggeri ma con gusto · Gnocchi di pane, il recupero del pane	· Pasta fresca, tagliatelle · Ravioli di polenta e salsiccia · Ravioli con erbe spontanee · Raviolone gourmet	· Il pane · Crespelle con trevigiana e taleggio · Usi delle farine · Torta di grano saraceno e marmellata

Il corso di articola in ***4 serate***, si prepareranno insieme le portate che consumeremo a fine serata. Saranno discussi temi legati alle intolleranze con relative soluzione e le proprietà degli alimenti. Attrezzatura e stoviglie per la degustazione verranno fornite in loco.

Corso completo € 100,00 oppure le singole serate € 30,00.

Max partecipanti 15 persone

I corsi si svolgeranno il venerdì sera dalle 19:00 alle 22:00 presso l'Area Feste del Comune di Gorno.

Info e prenotazioni cel. 348.0554346 Chef Jenny