

## **CORSO DI CUCINA**

**Docente: Chef Franco PIUMATTI**

**Durata: 3 lezioni (ore 9) tenute presso i locali della "Casa dei Borghi" di C.so Enotria, 4**

**Costo: € 50,00**

**LEZIONE 1            LUNEDI' 06 MAGGIO 2019            ORE 18,00 – 21,00**

### **PICCOLO FRITTO MISTO**

*Cavolfiore, vitello, semolino, carciofo, agnello, pera cotta, melanzana, trota, pavesino*

**LEZIONE 2            LUNEDI' 13 MAGGIO 2019            ORE 18,00 – 21,00**

### **LA PRIMAVERA**

*Strudel di ortaggi, crema di stracchino*

*Risotto alle erbe fini*

*Tagliata di vitellone, salsa allo scalogno e timballino di patate*

**LEZIONE 3            LUNEDI' 20 MAGGIO 2019            ORE 18,00 – 21,00**

### **IL PESCE DI MARE**

*La zuppa di pesce con le sue guarnizioni e i suoi antipastini*

Al termine di ogni incontro si cena con quello che si è cucinato.