



Circolo ARCI - Suno -

Organizza:

CORSO DI CUCINA

18a edizione – Febbraio/Marzo 2013

Breve corso teorico-pratico per arricchire il Vostro repertorio in cucina attraverso ricette di semplice esecuzione.

Inizio : Lunedì 25 Febbraio 2013 ore 20.45

Programma:

1. Lunedì 25 febbraio - Tema: PIATTI VEGETARIANI

Primo piatto - La paella vegetariana

Secondo piatto - Gli hamburger di ceci alla sorrentina

2. Lunedì 4 marzo - Tema : IL BRASILE

Secondo piatto - La “Feijoada”

Dessert - I Beijos de moça – (Baci di dama)

3. Lunedì 11 marzo - Tema : I CEREALI

Antipasto - Il timballo di orzo perlato in scrigno di speck

Primo Piatto - L'orzotto mantecato ai funghi

3. Lunedì 18 marzo - Tema : IL PANE RAFFERMO

Primo piatto - Gli gnocchi gratinati di pane raffermo, ricotta e speck

Dessert - La torta di pane ai canditi e cioccolato fondente

Lunedì 25 marzo avrà luogo la “Cena Di Fine Corso” preparata con nuove ricette da chef Ferdinando e alcune partecipanti del corso

Il corso sarà tenuto dallo chef *Ferdinando Moia*.

Ferdinando ha acquisito significative esperienze presso l'Hotel “Villa Carlotta” di Belgirate, l'Hotel “La Palma” di Stresa, l'Hotel “Atlantic” di Arona e il “Palace Grand Hotel” di Varese ed ora gestisce il proprio locale “Hostaria Grotta Azzurra” a Gattico.

Il numero dei partecipanti è limitato quindi si rende indispensabile la prenotazione in tempo utile.

Per informazioni e iscrizioni presso il Circolo Arci / Meulia Café - Tel. 0322.85055

CIRCOLO ARCI di SUNO, V.Orti, 1 28019 SUNO -NO- tel. e fax 0322/85055

e-mail: arci.suno@libero.it