

SIPARIO

APERTO

PER TE



Spettacoli teatrali



concerti



eventi

Nuova convenzione: “  **Grattacielo** *ticketing & groups booking* ”

PER PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI RIVOLGERSI A **ENZA VELLA** –

First Cisl Lombardia Via Tadino, 19/a – 20124 MILANO TEL.: 02.29549499

– CELL.: 3316130060 – E-mail: lombardia@firstcisl.it



CORSI DI CUCINA ONLINE



diventa chef per un giorno!

2 ORE DI LIVE COOKING CON GLI CHEF DIPLOMATI GAMBERO ROSSO®

E LA TUA CENA È SERVITA!

Scoprirai ricette, trucchi, consigli dei nostri Chef per preparare da casa tua le loro ricette.

Prima del corso riceverai via mail il link per collegarti e in allegato un documento dettagliato con la lista della spesa con gli ingredienti da acquistare e tutto il materiale necessario per cucinare.

Durante il corso cucinerai in diretta con i nostri Chef e potrai fare domande o chiedere consiglio e aiuto.

Al termine riceverai via mail l'intera registrazione dell'evento per poterla rivedere.

PREZZO SCONTATO €. 17,90 anziché €. 19,90

Sabato 27 febbraio ore 18:00

(Durata 120 minuti circa))



SUSHI ROLL – URAMAKI – NIGIRI –TEMAKI

e

SUSHI DOLCE





Sabato 06 marzo ore 18:00

(Durata 120 minuti circa)



FILETTO ALLA WELLINGTON e PATATE HASSELBACK

Filetto di manzo avvolto in crosta utilizzando la pasta sfoglia

e

CREMA INGLESE

Crema Zabaione al Marsala con Granella di Nocciole



Mercoledì 10 marzo ore 18:30 – Menù Vegetariano

(Durata 120 minuti circa)



LASAGNA INTEGRALE con PORRI, VERZA e STRACCHINO

e

POLPETTE DI LENTICCHIE

con Maionese Vegetariana allo Zenzero

e

MOUSSE al CIOCCOLATO (e AVOCADO)





Sabato 13 marzo ore 18:00 – Corso di Pasticceria

(Durata 140 minuti circa)



TORTINO AL CUORE CALDO

piccola torta al cioccolato con crosta croccante e morbido ripieno

e

APPLE PIE

tipico dolce americano, una torta molto golosa



Sabato 20 marzo ore 18:00

(Durata 120 minuti circa)



BUCATINI all'AMATRICIANA

Vedremo come rendere perfetta una ricetta che ancora oggi è fonte di discussione

e

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

secondo piatto succulento più noto al mondo dopo gli spaghetti



Organizzazione tecnica: **STUDIOFOOD33**