

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 ONLINE

SPECIALE PRIMAVERA

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

Scoprirai ricette, trucchi, consigli degli Chef per preparare da casa tua delle magnifiche portate per stupire i tuoi commensali. Prima del corso riceverai via mail la lista della spesa con gli ingredienti da acquistare e tutto il materiale per cucinare. Durante il corso cucinerai in diretta con lo Chef e potrai fargli domande o chiedere consiglio e aiuto.

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

mercoledì 21 aprile ore 18:30

(Durata 120 minuti circa) – Chef Stefano Buse



GUAZZETTO DI PESCE

Guazzetto di pesce, crostacei e molluschi a scelta con crostini di pane aromatizzato.



PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE AL FORNO

Filetto di orata (o branzino o pesce spada o salmone) al forno con verdure di stagione e composta di patate.

sabato 24 aprile ore 18:00

(Durata 120 minuti circa) – Chef Stefano Buse



PACCHERI RIPIENI DI GAMBERI E STRACCIATELLA

Paccheri ripieni di gamberi e stracciatella di mozzarella su crema di asparagi e granella di pistacchio.



SEMIFREDDO FORESTA NERA

Dolce al cucchiaio preparato con meringa all'italiana e panna guarnito con cioccolato e fragole.

mercoledì 28 aprile ore 18:30

(Durata 120 minuti circa) – Chef Claudio Cavallera



GYOZA DI CARNE E VERDURE

Ravioli giapponesi ripieni di carne cotti alla piastra



HARUMAKI

Involtini fritti ripieni di verdure e gamberi



MOCHI

Dolce giapponese di riso ripieno di nutella

domenica 2 maggio ore 17:30

(Durata 120 minuti circa) – Chef Roberta Scarpitti



MINI RED VELVET CAKE

la versione mini della torta di velluto rosso

sabato 8 maggio ore 18:00

(Durata 120 minuti circa) – Chef Stefano Buse



CARCIOFI ALLA GIUDIA

Carciofi fritti della tradizione giudaico-romanesca.



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

La vera ricetta degli spaghetti alla carbonara.



STRACCETTI ALLA ROMANA

Straccetti di manzo con rucola e pomodorini con glassa di aceto balsamico.

Domenica 9 maggio ore 10:00

(Durata 120 minuti circa) – Chef Stefano Buse



GNOCCO FRITTO CON GHIRLANDA DI FORMAGGI E SALUMI

L'antipasto gustosissimo tipico della cucina romagnola accompagnato da salumi e formaggi a piacere.



GIRELLA BICOLORE RICOPERTA DI CIOCCOLATO

Girella bicolore con nutella ricoperta di cioccolato fondente.