

# 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](mailto:lombardia@firstcisl.it)



## CORSI DI CUCINA ONLINE

# Maggio – Giugno

## 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**

**sabato 22 maggio ore 18:00**

(Durata 120 minuti circa) – Chef Stefano Buse



#### LINGUINE CON VELLUTATA DI ASPARAGI

Linguine di Gragnano con vellutata di asparagi e scaglie di mandorle

#### SCRIGNO DI VITELLO

Scrigno di vitello ripieno di prosciutto crudo, verdure e uova accompagnato da un'insalata gourmet



**sabato 29 maggio ore 10:00**

**(Durata 120 minuti circa) – Chef Stefano Buse**



**RISOTTO AGLI SCAMPI E RAPE ROSSE**

Risotto cremoso agli scampi, rapa rossa, Burratina e cristalli di prezzemolo



**CALAMARI RIPIENI**

Calamari ripieni ai sapori mediterranei

**mercoledì 09 giugno ore 18:30**

**(Durata 120 minuti circa) – Chef Stefano Buse**



**VITELLO TONNATO**

Vitello tonnato (Vitel Tonnè) alla maniera antica e la sua salsa



**CROSTATA DI FRAGOLE**

Crostata dolce cuore di fragole fresche e crema pasticciera