

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

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