

COTTO E RICOTTO

unicoop
firenze

Sezioni Soci Coop Val di Serchio Versilia



IL CORSO SARA TENUTO DALLO GHEF,
MAESTRO DI CUCINA,

Antonella Ciello

E AVRA' LUOGO NEI LOCALI E NELLA
CUCINA DEL CIRCOLO ARCI DI MIGLIARINO
NEI SEGUENTI GIORNI 5/12/19/26/ MARZO
DALLE ORE 20,30 PER UN COSTO
COMPLESSIVO DI 30€

*Per prenotazioni ed ulteriori informazioni
rivolgersi al punto soci COOP di Vecchiano,
Arena Metato, Torre del Lago , oppure
telefonare al 3284243508*

L'intera somma versata dai partecipanti
verrà devoluta alla



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOGLE
ONLUS

Corso di cucina intelligente

(Come preparare piatti nuovi senza sprechi)

Lezione 1

DANE AL DANÉ...

Il pane, i suoi molteplici usi e riutilizzi, un bene di prima necessità che in casa non manca mai e avanza sempre

DOLPETTE DI DANÉ

TORTA DOLCE DI DANÉ

(ed altre ricette...)

Lezione 2

PASTA E BASTA!

La pasta, alimento principale della cucina italiana che spesso resta sulle nostre tavole

TIMBALLINO DI RISO O PASTA

FRITTELLE DI RISO

(ed altre ricette...)

Lezione 3

FORMAGGIO E VERDURA A CHIUSURA...

Il formaggio insieme alle verdure sono alimenti che si trovano spesso nel cassetto del frigorifero... spesso dimenticati

SOUFFLE' O PLUM CAKE AL FORMAGGIO

TORTA "RICICLONA"

(ed altre ricette...)

A conclusione del corso

TUTTI A TAVOLA!

Gli allievi guidati dal docente prepareranno una gustosa cena per parenti e amici proponendo alcune delle pietanze elaborate durante il corso