

PROSSIMI CORSI MAGGIO 2010

DATA	CORSO	RICETTE	COSTO
Ven. 30 aprile Lun. 10 maggio	IL PESCE	Tagliata di tonno al pepe nero, Salmone affumicato (da noi) al thé jasmine, Carpaccio di Branzino, Spiedini di gamberoni con salsa alle arachidi, Cozze gratinate	40 euro
Lun. 3 maggio	Re ASPARAGO	Crema di asp., Soufflè di asp., Mini quiches di asp., Cannoli di asp., Involtoni di pollo con asp. e omelette	35 euro
Ven. 7 maggio Lun. 17 maggio	VERDURE	Cipolle farcite al forno, Zucchine grigliate alla tunisina, Involtoni di peperoni e tonno, Melanzane alla graglia con acciughe e patate, Verdurine in pastella	30 euro
Merc. 12 maggio	DOLCI al CUCCHIAIO	Crème brûlée con croccante, Fondente al cioccolato, Mousse al torrone, Crema mou, Cheesecake alla frutta	30 euro
Ven. 14 maggio	PATATE	Gratin, Gateau, Tartiflette, Patate con baccalà, Soufflè	35 euro
Giov. 20 maggio	PASTA FRESCA	Ravioli del plin, Tortelli verdi, Orecchiette, Trofie, Chicche di patate e i loro sughi	35 euro
Merc. 26 maggio	I PRIMI di PESCE	Tagliolini al salmone e asparagi, Spaghetti ai frutti di mare, Zuppa di pesce, Tortelli di branzino al caviale, Risotto alla pescatora.	40 euro

Nei prossimi mesi:

Ricette dal Mondo, Le Conserve, Cucina Asiatica,

Tutto Torte, il Buffet

e presto la ripetizione dei corsi già fatti...

Pasta Fresca, Antipasti, Pane e Pizza.

(SU RICHIESTA DATE A SCELTA MINIMO 4 PERSONE)

Per info e prenotazioni, Raffaella:

Telefono: 0172 474353 o cell. 3397341412

E mail: info@cooking.piemonte.it

www.cooking.piemonte.it