



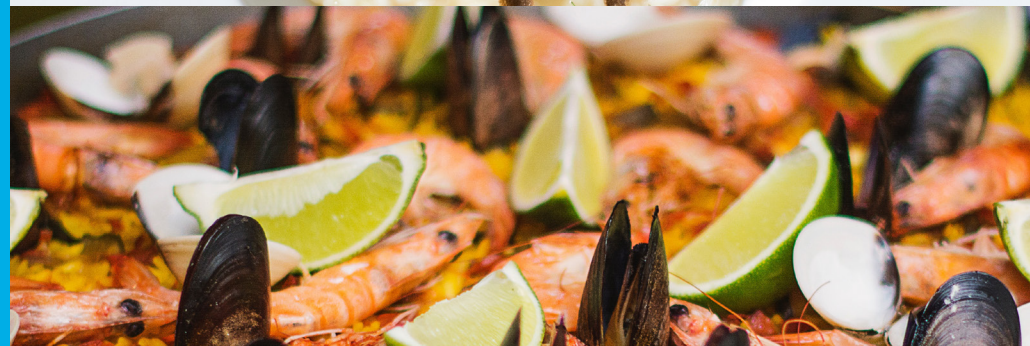
Provincia
di Bergamo

CORSO di cucina

PERCORSO TRA I SAPORI

SEDE CORSO: CFP BERGAMO
via Monte Gleno, 2 - Bergamo

Le lezioni si svolgeranno nel laboratorio dedicato
allo "show cooking" con **postazioni ed attrezzature individuali**.
Tutti gli ingredienti e le attrezzature saranno fornite dalla scuola.



RISO..LTO

Il riso in tutte le sue varianti, dall' antipasto al dolce!

MENÙ



- Risotto matecato al caprino e melograno
- Riso Thay con bocconcini di pollo al curry
- Cuori di riso soffiato ai due cioccolati

SAPORI COLONIALI

Esperienza pratica tra spezie e erbe aromatiche. Insoliti abbinamenti per stupire

MENÙ



- Fiori di banano saltati con piccoli gamberi e arachidi fresche
- Pho di vitello e verdure aromatiche
- Curry di manzo al cocco e lemon grass
- Perle del Giappone in macedonia esotica

TAPAS E PAELLA

Per gli amanti della cucina internazionale e in particolare delle specialità della penisola iberica.

MENÙ



- Gazpacho e piccole tapas
- Paella Valenciana
- Crema Catalana

Lezioni pratiche e teoriche a cura dello **Chef Raffaele Auriemma**

Il corso è corredato di un fascicolo nel quale sono riportate le nozioni teoriche e le ricette che verranno realizzate durante le lezioni.

INIZIO
LEZIONI

27

FEBBRAIO
2019

max 16 partecipanti



3 ore

Tre lezioni da 3 ore

Mercoledì 19:00 - 22:00



27 febbraio 2019

6 marzo 2019

13 marzo 2019



Certificato di frequenza



per info e iscrizioni

CRUB

Circolo Ricreativo
Università di Bergamo

crub@unibg.it

