

Corso di cucina



...come imparare il metodo e i segreti di una cucina creativa e pratica...

PROGRAMMA:

21 MARZO 2007– *Le basi per cucinare: brodi, creme, paste, sughi. Come conservare gli alimenti.*

4 APRILE 2007– *Menù completo a base di carne.*

18 APRILE 2007– *Menù completo a base di pesce.*

2 MAGGIO 2007– *Menù completo vegetariano.*

16 MAGGIO 2007– *Menù completo di stagione.*

30 MAGGIO 2007– *Cucina economica e cucina per singles.*

I corsi si svolgeranno presso il laboratorio dell'azienda agricola biologica Erbucchio, per un massimo di 20 partecipanti, su prenotazione (anche la singola lezione). I corsi si terranno dalle ore 19.30 alle ore 23.30 e si concluderanno con la degustazione di tutti i piatti realizzati.

Tutti i corsi saranno tenuti dallo chef Paolo Pellarini.



**Azienda agricola biologica
ERBUCCHIO
Loc. Bastia di Santimento (PC)**

**Iscrizione alla singola lezione: 45 €
Corso completo (6 lezioni): 240 €**

Per informazioni e prenotazioni telefona al 338/3641001 o allo 0523/781398 (Simonetta)
Oppure contattaci per mail:
info@erbucchio.it