



NOVADEA

Primo corso di cucina Novadea in collaborazione con la scuola



L'obiettivo del corso è di insegnare specifiche ricette relative al tema della lezione, l'insegnante dimostra, gli allievi assistono prendono appunti sul dossier che viene fornito, fanno foto, e se interessati, in alcune fasi della lezione possono per così dire "Mettere le mani in pasta". Alla fine è previsto il Tasting di quanto preparato.

Le Lezioni hanno una durata di 3 ore dalle 19 alle 22

***Lo Chef consiglia
come prima lezione***



CUCINA VELOCE: Cartoccio al forno con millefoglie di formaggi e verdure; Carciofi alle pennette filanti; Gnudi di ricotta e castagne su fonduta di taleggio; Salmone (o altro filetto di pesce) in padella con bacon croccante e purea di piselli; Crema di sedano con seppioline croccanti e quenelle nera; Millefoglie di mela con gelato e salsa al cioccolato piccante

Si terrà il **30 gennaio** (prenotazione entro il 16 gennaio pagamento alla conferma dell'iscrizione)

costo non soci 54€ soci 40€

come seconda lezione

PASTA FRESCA E RIPIENA: Maltagliati con ragù di coniglio, Pappardelle al cacao con ragù di melanzane, Ravioli in rosa, Farfalle al limone con basilico e pinoli, Torta di tagliatelle.

Si terrà il **6 febbraio** (iscrizione entro il 20 gennaio pagamento alla conferma dell'iscrizione)

costo non soci 50€ soci 35€

POSTI LIMITATI

*sulla base di un riscontro superiore alla disponibilità e
previo raggiungimento del numero minimo di partecipanti
le lezioni verranno replicate il 15 e 22 febbraio*

La nostra cucina si trova in C.so Torino 15 a Novara



Informazioni : Email novadea@deagostini.it

Annamaria Telaro 3355651330 Amedea Cannavò 3351918266 Roberta Ar 0321-424243 Mario Prelli 3357783859