



CORSO DI CUCINA MENU' DI PASQUA e MISE EN PLACE

11 APRILE 2014 ORE 15,30 – 18,30

Strada San Vetturino 31 Perugia

La Casa delle Cuoche ha il piacere di invitare gli associati ARC a mettere le mani in pasta per creare il perfetto menù di Pasqua con Caterina Betti, ricercatrice ed esperta di cucina tradizionale, e l'atmosfera della tavola più invitante con Ada Paleani Interior Designer

*Amalia Minciotti dell'associazione ARC
ha provato per voi l'esperienza a La Casa delle Cuoche*

La Casa delle Cuoche dedica i suoi corsi a chi vuole rilassarsi ai fornelli, ma anche a chi vuole imparare a conoscere i segreti per preparare pietanze che in poco tempo facciano sentire realizzato chi non ha mai messo piede in cucina. Un mondo interattivo quello della Casa delle Cuoche, che oltre alla scuola di cucina dispensa consigli culinari con l'omonima trasmissione Tv in onda su Umbria il giovedì alle 19.40 e la domenica alle 13 e su TRG il venerdì alle 21.15 e il sabato alle 14.30 Il portale web www.lacasadellecuoche.it raccoglie tutte le ricette e i video, e coinvolge esperti e meno esperti di cucina, dando voce anche alla saggezza di chi tramanda da secoli i segreti della cucina tradizionale.



Il menù di Pasqua:

Antipasto: Tortine di pasqua con ovetti di quaglia e roselline di salame

Primo: Fiori colorati di pasta ripiena alla burrata su letto di asparagi

Secondo: Rollè di agnello ai carciofi e prosciutto con chips di patate

Dolce: Ciaramicola

Passeremo poi alla Mise en Place (consigli sull'apparecchiatura)
con l'Interior Design Ada Paleani

**Grazie alla grande disponibilità e simpatia delle titolari verso la nostra
Associazione, il costo complessivo dei due corsi è di € 23,00**

Vi aspettiamo numerosi!!!!!!

Prenotazioni presso segreteria Arc – Palazzo Broletto Piano terra stanza 34 - lunedì e mercoledì dalle 9,30 alle 17,30 tel. 0755045511 o 3331704838 fino al 9 Aprile 2014

