



# CORSO DI CUCINA

## PIATTI

### APERITIVI

Cocktail Analcolico "San Francisco"  
Sfogliatine di Prosciutto al Sesamo  
Cocktail "Pirati dei Caraibi"  
Bocconcini di Pere e Gorgonzola  
Quadratini di Salmone e Lattuga  
Tartine di Foie Gras alla Frutta  
Cocktail "Pink Passion"

### ANTIPASTI

Zuppa di Avocado e Yogurt  
Gamberi saltati al basilico  
Caponatina con ricotta  
Insalatina di Verza con Albicocche secche e  
nocciole  
Insalata fresca di Salmone

### PRIMI PIATTI

Orecchiette Vongole e Curry  
Risotto in forma di zuccina  
Tagliatelle con pancetta e asparagi  
Strozzapreti al ragù di coniglio e senape



## SECONDI PIATTI

Maiale all'uva bianca

Salmone alla Senape

Pollo alla birra

Dentice al cartoccio

## I CONTORNI

Finta parmigiana di Finocchi e Burrata

Carote glassate all'Arancia

Castagne con le Mele

Cipolle ripiene di Melanzane

## DESSERT

Arance con Ricotta e Pistacchi

Tiramisù al Lime e Menta

Pane Marmellata e Meringa

Clementine alla spuma di Clementina

## PARTY CON GLI AMICI

1Cocktail di Scampi al Mango e Tabasco

Caprino a pois

Mini-sandwich di pollo

Crostatine con crema al Limone e Basilico



## PRANZO DI PASQUA

Sformato al Radicchio  
Crostini agli Spinaci  
Agnello con Finocchietto e Pane Carasau  
Colomba al Ribes

## CENA DI NATALE

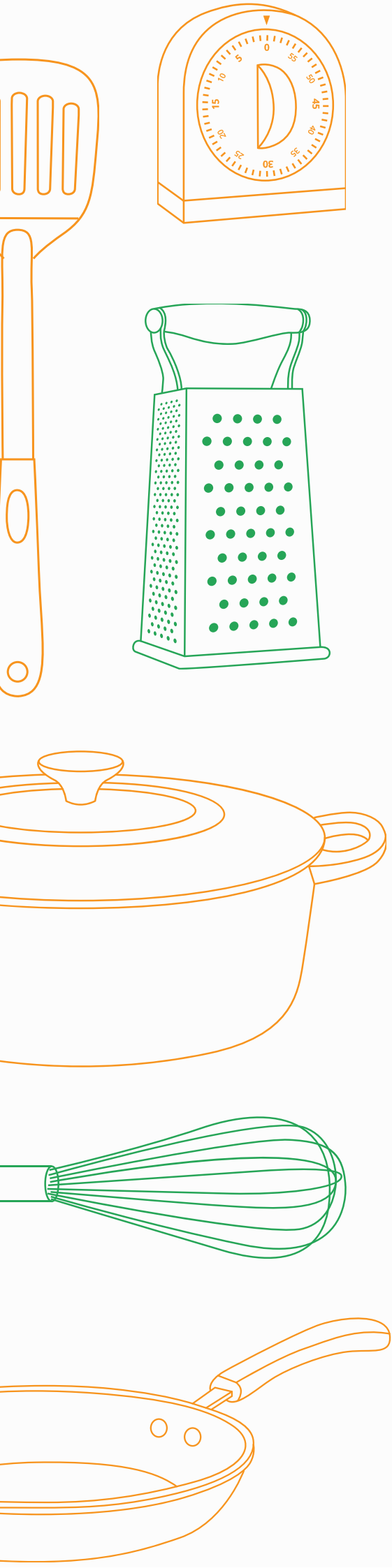
Nuvola ai Frutti Rossi  
Lasagnetta di pesce  
Salmone con Pompelmo e Avocado  
Gamberi allo Zafferano  
Clafoutis alle Pere

## CUCINA PER BAMBINI

Pasticcio di Zucchine  
Pesce d'Aprile  
Burger agli Spinaci  
Spezzatino con i Piselli  
Panna Cotta al Cioccolato

## CENA ROMANTICA

Baccalà in rosso  
Gratin alle More  
Bavette agli Scampi, Pachino e Rosmarino  
Carpaccio di Mela e Primo sale di capra



## CENA VEGETARIANA

Uova in cocotte al Pomodoro

Pompelmo al Cacao

Porro con Aceto Balsamico e Salsa di Soia

Flan di Verdure

**ASK**  
AddSkills

ISCRIVITI AL CORSO