

info@trattoria-allangelo.it

0445 651181

Trattoria All'Angelo

Scuola di Cucina e  
Ristorante presenta ...



# I Corsi di Cucina x **Aprile**

Donate un soffio di aria fresca ai vostri menu quotidiani frequentando i nostri corsi

Chef Mauro illustrerà i segreti e le abilità dei cuochi!



## Erbette Spontanee1

Scegli fra 2 date:

**Merc 3 Apr ore 20 €55** prezzo include cena con vini

**Sab 6 Apr ore 9 €65** prezzo include pranzo con vini

**Sabato la lezione inizia con una gita mattutina dentro e intorno alla nostra proprietà per raccogliere le erbe selvatiche e i fiori commestibili necessari per ogni ricetta...**

- Tortino di Caprino e Bruscardoli, vinaigrette al Tartufo Nero
- Risi e Ortighe - Lonza di maiale ripieno di Tarassaco
- Plumcake ai Fiori di Tarassaco e Violette



## Erbette Spontanee2

Scegli fra 2 date:

**Merc 10 Apr ore 20 €55** prezzo include cena con vini

**Sab 13 Apr ore 9 €65** prezzo include pranzo con vini

**Sabato la lezione inizia con una gita mattutina dentro e intorno alla nostra proprietà per raccogliere le erbe selvatiche e i fiori commestibili necessari per ogni ricetta...**

- Strudel di Bruscardoli e Silene con Fonduta di Morlacco
- Fagottini di Patate ripieni di Caprino e Ortica
- Petto di Pollo ripieno alle erbe con Pisacan Fritti
- Tortino Soffice di Fragoline di Bosco



## Erbette Spontanee3

Scegli fra 2 date:

**Giov 18 Apr ore 20 €55** prezzo include cena con vini

**Sab 20 Apr ore 9 €65** prezzo include pranzo con vini

**Sabato la lezione inizia con una gita mattutina dentro e intorno alla nostra proprietà per raccogliere le erbe selvatiche e i fiori commestibili necessari per ogni ricetta...**

- Girandola di Salmone con erba cipollina
- Gnocchi ai "Sciopeti"
- Lasagna di Ortiche e Ricotta
- Torta di Mandorle, Marasina e Fragole



# Come usare il coltello

**Sab 27 Apr ore 10 €55** prezzo include pranzo con vini

Una lezione di cucina orientata nel formare l'abilità nell'uso del coltello, attraverso precise tecniche. Ogni partecipante disosserà una quaglia con istruzioni passo per passo, tagli di base, terminologia, presa, sicurezza, etichetta, cura, posizione del corpo, taglieri e molto altro .. tutto mentre si preparano cibi deliziosi. - 3 ricette:

- Ratatouille marinato con formaggio di capra e basilico
- Quaglia disossata arrostita servita con stufato di patate e verdure
- Macedonia di frutta di stagione con yogurt al lime e croccante all'arancia



## PRANZO:

## Domenica di Pasqua

**Domenica 21 Apr ore 12:30 - €55 - €70**

Un menu goloso di 7 portate che Chef Mauro ha preparato per rigenerare la vostra mente e palato dopo un lungo inverno  
€55 menu - €70 abbinamento vini - menu bambini disponibile



La realizzazione dei corsi è basata su un minimo di 8 partecipanti. In caso del non raggiungimento della suddetta quota di partecipanti, gli iscritti saranno avvisati della cancellazione 24 ore prima.

**Se siete un gruppo di minimo 8 persone, possiamo organizzarvi un corso privato, anche in modo teorico, potete proporre date e orari a piacere: mattina, pomeriggio, sera.**

Avete sempre desiderato imparare una tecnica o specifica ricetta ... Allora, suggerite un menu. Chef Mauro creerà un corso di cucina fatto su misura per voi. Sconti per bambini sotto i 15 anni.

**Durante tutti i corsi i partecipanti hanno la possibilità di fare domande e di ottenere spiegazioni in merito alle singole ricette in preparazione. Inutile sottolineare che All'Angelo genuinità e creatività vanno sottobraccio e che chi frequenta le lezioni dello chef scledense porta a casa un bagaglio di conoscenza e di sapori niente affatto trascurabili.**

I corsi possono essere utilizzati per "Team Building" per le aziende con l'obiettivo di sviluppare il rapporto di squadra tra i manager o dipendenti. Un modo divertente, al di fuori dell'ufficio, per rinforzare le relazioni tra colleghi indossando un grembiule e creando specialità da veri gourmet.

**I corsi, su richiesta, possono essere svolti in lingua Inglese incluso il ricettario.**

## Prossimamente il calendario per **Maggio**

La quota di partecipazione comprende: "Hands-On" corso di cucina pratico, ricettario individuale, pranzo / cena con abbinamento dei vini e naturalmente tutti gli utensili da cucina e gli alimenti necessari per completare con successo ogni ricetta gastronomica.

Per saperne di più: **0445 651181** Chef Mauro e Bari

WhatsApp: **348 6543273**