

info@trattoria-allangelo.it

0445 651181

Trattoria All'Angelo

Scuola di Cucina e  
Ristorante presenta ...



# I Corsi di Cucina x Maggio

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

Chef Mauro illustrerà i segreti e le abilità dei cuochi!

## Contorni Primavera

**Merc 1 Mag ore 20 €55** prezzo include cena con vini  
un assortimento di contorni dagli asparagi ai zucchini, passando poi ai piselli e fagiolini preparati in modi stuzzicchevoli:

- Grano Spezzato con Fagioli Cannellini e Coste; - Fondi di Catalogna Gratinati; - Crespelle di Ceci ripiene di Emmental e Asparagi; - "Gratin" di Verdure; - Pomodoro Ripieno; - Frittelle di Zucchini; - Fagiolini saltati all'Oriente; - Verdure al Cartoccio Grigliato o al forno; - Pane dolce di Zucchini e Noci



## Menu Primavera con gli Asparagi

Scegli fra 2 date:

**Giov 9 Mag ore 20 €55** prezzo include cena con vini

**Sab 11 Mag ore 10 €55** prezzo include pranzo con vini

Finalmente dei prodotti freschi donati dalla terra in primavera ... un menu di 4 portate per rigenerare la vostra mente e palato dopo un lungo inverno

- Asparagi di Bassano con Uova in Camicia, Olio al Prezzemolo  
- Spaghettoni con Asparagi Verdi e Spugnole  
- Lonza di Maiale ripiena di Asparagi Verdi e Bacon  
- Tortino Caramellato all'Ananas con Composta di Fragole



## Pane

 Scegli fra 2 date:

**Giov 16 Mag ore 20 €55** prezzo include cena con vini

**Sab 18 Mag ore 10 €55** prezzo include pranzo con vini

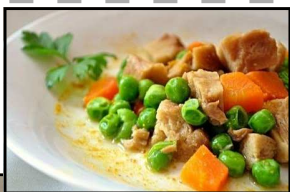
"immaginate il profumo fragrante del pane appena sfornato"

4 ricette facili da preparare:

- Grissini "Stirati" di Grano Duro al Timo; - Pane Nero ai 7 Cereali  
- Focaccia Semi Integrale alla Cipolla di Tropea e Rosmarino  
- Tortino "Short Cake" con Fragole e Panna Montata

Porterete a casa questi tipi di pane. Insieme faremo tutti gli impasti, confezionamento, lievitazioni e cotture. Quindi si cenerà/pranzerà e non solo a base di pane. Saranno spiegate ulteriori variazioni delle ricette.





# Menu di Verdure Primavera

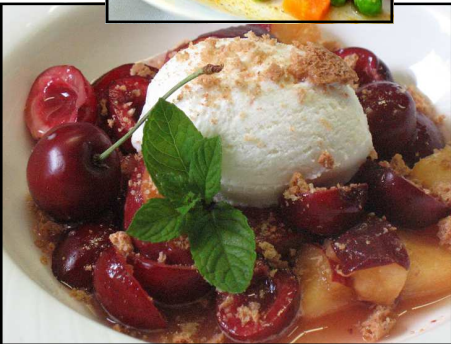
(anche per i sensibili al glutine, lattosio, uova) Scegli fra 2 date:

**Merc 22 Mag ore 20 €55** prezzo include cena con vini

**Sab 25 Mag ore 10 €55** prezzo include pranzo con vini

**Vivere sano e leggero con più energia attraverso queste ricette facili da fare, con l'adeguato apporto di proteine e vitamine**

- Involtino di Verza e Quinoa alle Verdure
- Pasta con Asparagi Verdi e Spugnole, Purè di Porro
- Spezzatino di Tofù con Piselli e Menta
- Pesche e Ciliegie Marinate al Prosecco, Croccantino di Mandorle



## Partecipa alla **Raccolta** del **Tartufo**

- divertimento per tutta la famiglia -

**Sab 1 Giugno ore 8:30 €70, €60** prezzo include pranzo con vini

**La stagione del Tartufo è cominciata ... ci sono solo pochi mesi all'anno dove si può trovare questo prezioso ingrediente ... Venite con noi per una giornata "Full Immersion" nel Monte Summano durante le quali ti accompagniamo all'interno del bosco. Potrai partecipare alla ricerca del prezioso tubero, imparare nuove ricette e alla fine degustare i piatti realizzati. Imparerete 10 ricette. €70 adulti, bambini €60**

- Quaglia arrostita con Insalata di Tartufo, Patate e uva;
- Tagliolini con Tartufo Nero e Funghi;
- Cotoletta di Vitello ripiena di Tartufo, Prosciutto, ed Asiago;
- Tortino caldo di Cioccolato Fondente con cuore morbido



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 **Giugno**

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**