

info@trattoria-allangelo.it

0445 651181

Trattoria All'Angelo

Scuola di Cucina e
Ristorante presenta ...



I Corsi di Cucina x **Marzo**

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

Chef Mauro illustrerà i segreti e le abilità dei cuochi!



Cucinare i Legumi

Sab 2 Marzo ore 10 €55 prezzo include pranzo con vini

Il Corso è **Senza Glutine, Latticini ne Uova.** Modi versatili per preparare legumi, deliziosi e ricchi di proteine - 11 ricette

- Dahl di Lenticchie con Riso Basmati - "Burger" di Fagioli Neri con "Ketchup" fatto in casa e Guacamole - Fave e Cicoria - Spezzatino di fagioli "Moneta del Papa" con Polenta Soffice di Mais Marano - Cupcake di Ceci al Cacao e Mousse al Cioccolato con Sorpresa!



Il Pasticcio L'essenziale in Cucina

Scegli fra 2 date:

Giov 7 Marzo ore 20 €55 prezzo include cena con vini

Sab 9 Marzo ore 10 €55 prezzo include pranzo con vini

Come iniziare a mettere mano ai fornelli - Come adoperare un coltello - Salse basi: Pomodoro, Besciamella, Ragù - Pasta Fresca, il pasticcio, - Uso delle erbe aromatiche - Come preparare un Pollo Arrosto - il semifreddo: un dolce molto versatile da aggiungere al cioccolato o alla frutta



Menu Irlandese - **St. Patrick's Day**

Merc 13 Mar ore 20 €55 prezzo include cena con vini

Ven 15 Mar ore 10 €55 prezzo include pranzo con vini

Sab 16 Mar ore 10 €55 prezzo include pranzo con vini

Dom 17 Mar ore 9 €55 prezzo include pranzo con vini

Lun 18 Mar ore 16 €55 prezzo include cena con vini

Festeggia questa giornata divertente con questo gustoso ma facile da fare menu irlandese: - Filetto di Salmone con crosta alle erbe al forno - Zuppa di Patate Porro - Manzo stufato alla birra "Stout" - Torta di Mele Irlandese con salsa alla crema





Pane Dolce Pasquale

Merc 20 Mar ore 20 €55 prezzo include cena con vini

Immaginare la fragranza del profumo di questi lievitati appena sfornati che potete donare al giorno di Pasqua - **3 ricette:** Fugassa Vicentina; Treccia Austriaca; Girandola di Noci - **Porterete a casa questi 3 tipi di pane dolce.** Insieme faremo tutti gli impasti, confezionamento, lievitazioni e cotture. Saranno spiegate ulteriori variazioni delle ricette.



Piccola Pasticceria

 Scegli fra 2 date:

Merc 27 Mar ore 20 €55 prezzo include cena con vini

Sab 30 Mar ore 10 €55 prezzo include pranzo con vini

Assortimento di 13 ricette che vi faranno venire l'acquolina in bocca! tra cui: Tartellette Caramellate al Limone; "Crisp" di Cocco e Sesamo; Meringhe alle Nocciole e Frutta; Tortino all'Arancio e Mandorle; "Sandwich" di Cioccolato Sambuca, Pasta Brièe, Baci di Dama, Ganache Speziato...

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 **Aprile**

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**