

info@trattoria-allangelo.it

**Trattoria All'Angelo**  
Scuola di Cucina e  
Ristorante presenta ...



## I Corsi di Cucina x **Ottobre**

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

**Chef Mauro illustrerà i segreti e le abilità dei cuochi!**



### Menu Zucca

**Giovedì 4 Ott ore 20 - €55**

Imparare Quanto buona è la Zucca? - prezzo include cena con vini un menu facile da preparare usando la zucca

- Tortino di Crescenza con Zucca Saltata
- Gnocchi di Zucca con Tartufi Neri e Spinachi
- Maiale con Crosta Speziata di Arachidi, Zucca in Agro-dolce
- Creme Brulè alla Zucca



### Menu Zucca

**Sabato 6 Ott ore 10 - €55**

Imparare Quanto buona è la Zucca? - prezzo include cena con vini un menu facile da preparare usando la zucca

- Tortino di Crescenza con Zucca Saltata
- Gnocchi di Zucca con Tartufi Neri e Spinachi
- Maiale con Crosta Speziata di Arachidi, Zucca in Agro-dolce
- Creme Brulè alla Zucca



### Partecipa alla Raccolta del Tartufo

- divertimento per tutta la famiglia

**Sabato 13 Ott ore 8:30** €70 adulti; €60 bambini

La stagione del Tartufo è cominciata ... Venite con noi per una giornata "Full Immersion" nel Monte Summano durante le quali ti accompagneremo all'interno del bosco. Potrai partecipare alla ricerca del prezioso tubero, imparare nuove ricette e alla fine degustare i piatti realizzati. Imparerete 4 ricette:

- Strudel di Patate e Tartufi, Insalatina, Vinaigrette ai Tartufi
- Risotto Tartufi, Uova di Quaglia ed Erba Cipollina
- Tagliata di Manzo, Crosta di Tartufi, Salsa al Porto
- Torta di Nocciole, Salsa al Cioccolato

**La quota di partecipazione include: corso pratico, ricettario completo, e pranzo/cena con vini abbinati.**



## Il mondo dei Ceci

**Giovedì 18 Ott ore 20 - €55**

I modi versatili per preparare i ceci che sono naturalmente privi di glutine e ricchi di proteine (ben 21.2 gr proteine su 100 gr ceci):

- Hummus con Crostini al limone e Aglio,
- La Farinata,
- Zuppa di Ceci e Curcuma
- Falafel di Pomodori Secchi e Olive (polpette);
- Crepe Croccanti con Crema alla Noce di Cocco e Fragole



## Tutto nel Bicchiere

**Mercoledì 24 Ott ore 20 - €55**

10 ricette di Stuzzichini caldi e freddi che faranno di voi un "fenomeno" di fronte ai vostri amici: - Bicchierino con Purè di Melanzane; - Sfogliette Formaggio, Cavolfiore; - Crudità di Verdure, Salsa di Arachidi Speziati; - Bicchierini di Fave e Cicoria; - Insalatina di Spaghetti di riso con spiedini di Salmone e Ananas; - Mousse di Trota Affumicata con Asparagi e Capperi; - Croquette Esotiche di Pollo; - Coscette di Quaglia con Polenta; - Polpette di Manzo con Pomodorini Speziati e Olive; - Mousse di Cioccolato Bianco con passato di Fragole



## Menu Porcini

**Sabato 27 Ott ore 10 - €55**

Un menu usando questo dono della natura:

- Timballo di Porcini con Fonduta di Asiago
- Zuppa di Porcini e Orzo in Crosta
- "Coq au Vin" Pollo al Vino Rosso con Porcini, Cipolline
- Rabarbaro "Crisp" con Composta di Fragole e Vaniglia



## Pane fresco

**Martedì 30 Ott ore 20 - €55**

"immaginate il profumo fragrante del pane appena sfornato"

- Piadina alla Romangola
- Taralli Pugliesi
- Focaccia Barese
- Focaccia al Radicchio di TV

Insieme faremo tutti gli impasti, confezionamento, lievitazioni e cotture. Quindi si procederà agli assaggi di tutte le ricette. Sarà spiegato ulteriori variazioni di formati e delle ricette. Porterete a casa un pezzo di pane per ogni ricetta

**Per Partecipare** o per saperne di più, contattaci:

**0445 651181**

Chef Mauro e Bari

WhatsApp: **348 654 3273**

Prossimamente il calendario per **Novembre**