

info@trattoria-allangelo.it

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



## I Corsi di Cucina x **Settembre**

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

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



### **Come Conservare nell'abbondanza**

**Sabato 1 Settembre ore 10 - €60**

Imparare a conservare ... l'intero processo dalla preparazione, sterilizzazione, cottura, riempimento e confezionamento sottovuoto ... ognuno porta a casa un barattolo di ogni ricetta. - **Chutney di Mela - Confettura extra di Pomodori Verdi - Conserva di Pomodoro - Giardiniera - Olio al Peperoncino - Crauti**



### **i Primi Piatti**

**Mercoledì 5 Settembre ore 20 - €55**

La portata più amata da tutti che può diventare facilmente un piatto unico. 5 ricche ricette più uno sfizioso dolce: - **Insalata fredda di Farfalle con Pollo, Zucchine e Curry - Pappardelle con Porcini e Trota Salmonata Affumicata - Risotto con Zucca e Gamberoni - Gnocchetti di Pane con Verdure Grigliate e Capasanta - Gnocchi di Patate, Coniglio, Salvia, Pomodoro e Ricotta Affumicata - Torta di Pere alle Mandorle, Salsa al Cioccolato**



### **Partecipa alla Raccolta del Tartufo** - divertimento per tutta la famiglia

**Sabato 8 Sett ore 8:30 - €70; €60**

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.**



# Stuzzichini

**Mercoledì 19 Sett ore 20 - €55**

21 ricette calde e fredde che faranno di voi un "fenomeno" di fronte ai vostri amici: - Zuppetta di Carote e Zenzero - Cozze con Salsa Cruda - Cantucci alle Olive e Pinoli - Croissant al Prosciutto e Senape di Dijon - Ventagli al Parmigiano e Acciughe - Wurstel cotti in Pasta Sfoglia - Crostini di Gamberetti, Pomodoro e Basilico - Crostini di Gorgonzola, Noce e Pera - Canapes di Uova e Asparagi - Canapes alla Tartara di Salmone - Tortino all'Erba Cipollina e Composta - Tortino Croccante di Carote e Cipolloto - Crostini di Polenta, Gorgonzola e Cipolle - Pomodorini Ripieno

di Caprino e Basilico - Spiedini di Pollo e Prosciutto e Salvia - Spiedini di Albicocche Secche e Bacon - Spiedini di Frutta Fresca - Salsa di Soya e Zenzero - Salsa di Yogurt al Miele e Lime - Salsa Aioli al Peperone Rosso - Salsa di Panna Acida e Gorgonzola



# Come Conservare nell'abbondanza

**Sabato 22 Settembre ore 10 - €60**

Imparare a conservare ... l'intero processo dalla preparazione, sterilizzazione, cottura, riempimento e confezionamento sottovuoto ... ognuno porta a casa un barattolo di ogni ricetta. - Chutney di Mela - Confettura extra di Pomodori Verdi - Conserva di Pomodoro - Giardiniera - Olio al Peperoncino - Crauti



# Partecipa alla Raccolta del Tartufo

- divertimento per tutta la famiglia

**Sabato 29 Sett ore 8:30 - €70; €60**

La stagione del Tartufo è cominciata ... Venite con noi per una giornata "Full Immersion" nel Monte Summano durante le quali ti accompagnammo 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 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.

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

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.

**Jazz Brunch** con **A Bassa Voce** Dom 30 Sett ore 12:30 - €60 menu bambini disponibile

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

**0445 651181**

Chef Mauro e Bari

WhatsApp: **348 654 3273**