



La Scuola de La Cucina Italiana

Protagonisti al Porto Cervo Food Festival 2014 i corsi organizzati dalla Scuola de La Cucina Italiana che, per questa speciale occasione, si sposta in Costa Smeralda. Un mini ciclo di lezioni per tutto il weekend, due ogni mattina, a cura di uno degli chef della prestigiosa rivista culinaria, per imparare trucchi e segreti del mestiere. Un appuntamento imperdibile dove i gourmet più appassionati potranno cimentarsi nella realizzazione di golose ricette.

Sabato 20 Settembre

I lezione ore 9 -10.30

- Gambero in padella, crema di ricotta al timo e limone, pane carasau
- Fregula allo zafferano e bottarga

Il lezione ore 11.30 – 13

- Passatina di ceci al finocchietto, polpettine di agnello al pecorino
- Melone bianco, yogurt di capra al miele di cardo e amaretti

Domenica 21 settembre

I lezione ore 9 -10.30

- Gnocchetti sardi alla fonduta di pecorino e polpette di agnello
- Crema di riso, sapa e fichi

Il lezione ore 11.30 – 13

- Vellutata di ceci e polpette di salsiccia piccante
- Seadas al miele

Dove: Cervo Conference Center

Costo: € 50 a partecipante, per singola lezione

La quota comprende grembiule, cappello, ricetta, ingresso giornaliero alle degustazioni e agli show cooking pomeridiani e una copia omaggio della rivista La Cucina Italiana.

Le lezioni sono su prenotazione e hanno disponibilità limitata.

Per maggiori informazioni e iscrizioni chiamare il numero 0789 939 408/430

