



Provincia  
di Bergamo

# CORSO DI CUCINA PRIMO LIVELLO



















**SEDE CORSO: CFP BERGAMO**  
via Monte Gleno, 2 - Bergamo

Le lezioni si svolgeranno nel laboratorio dedicato  
allo "show cooking" con postazioni ed attrezzature  
individuali.

Tutti gli ingredienti e le attrezzature saranno fornite dalla scuola.



## PROGRAMMA sei micro menù

-  • Gnocchi di semolino e funghi con fonduta di Roccolo
-  • Coscia di coniglio farcita alla ricottina e carciofi
-  • Piccole sablee al limone
-  • Gnocchi di zucca saltati con burro e pancetta croccante
-  • Involtini di lonza alle castagne e gocce di aceto balsamico
-  • Piccoli savarin al melograno e miele
-  • Paccheri di Gragnano al sugo di Scorfano
-  • Rotolini di Sogliola e carote con scarola appassita e olivette Liguri
-  • Pastiera Napoletana
-  • Giardiniera tiepida di piccole verdure e tofu
-  • Sformatini di orzo e cavolo nero su crema di cannellini
-  • Curry Vegetale al latte di cocco
-  • Tortino di riso venere, dadi di filetto di salmone al curry leggero
-  • Scampetti gratinati al pane aromatico e strachitunt
-  • Tarte Tatin di mele renette
-  • Tortino di ricotta e broccoletti con crema di Taleggio
-  • Piccoli knodel allo speck saltati con filetti di pomodoro
-  • Filettino di maiale al cavolo rosso e mele

Lezioni pratiche e teoriche a cura dello **Chef Raffaele Auriemma**

INIZIO LEZIONI

6

NOVEMBRE  
2 0 1 8



max 16 partecipanti



21 ore

(6 lezioni da 3 ore e mezza)



Martedì 19:00 - 22:30



€ 250,00

in omaggio Kit per la cucina



Certificato di frequenza



per info e iscrizioni

**CFP di Bergamo**

Via Monte Gleno, 2  
Tel. 035.3693704/706  
cfp.bergamo@abf.eu



@cfpBG

