



Provincia  
di Bergamo

# CORSO MENÙ DI NATALE

**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

### GIOVEDÌ 13 DICEMBRE

- Tartare di vitellone e anacardi in Cannoncino al mais di Gandino;
- Fregula sarda ai carciofi e salciccia a punta di coltello;
- Petto d'anatra alle mele con cestini di cavolfiore e patate.

### VENERDÌ 14 DICEMBRE

- Lasagnetta leggera, capesante alla vaniglia, pomodori secchi e burrata;
- Trancio croccante di Ombrina, olio al caffè, puntarelle ripiene di gambero;
- Crumble agli agrumi e ricotta fresca.

### MARTEDÌ 18 DICEMBRE

Serata dedicata ai dolci:

- La Galette des Roi (La torta dei Re);
- Tronchetto di Natale;
- Frollini glassati.

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

INIZIO LEZIONI

# 13

DICEMBRE  
2 0 1 8

max 16 partecipanti

Kit omaggio per gli iscritti



9 ore



13 - 14 - 18 dicembre 2018



€ 180,00



Certificato di frequenza



per info e iscrizioni

## CFP di Bergamo

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



@cfpBG