



ABF
AZIENDA
BERGAMASCA
FORMAZIONE

CORSO DI CUCINA GLUTEN FREE

SEDE CORSO: CFP DI TREVIGLIO
via Caravaggio, 50 - Treviglio (Bg)

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

INTRODUZIONE COS' È LA CELIACHIA

ANTIPASTI SEMPLICI SENZA GLUTINE

- Gli sciatt
- Tortino di miglio con zucchine, peperoni, suletto di songino e crema di zucca
- Involtini di verza con patate e verdure croccanti su salsa al pomodoro al profumo di menta

SERATA DEDICATA AI PRIMI: I CEREALI DA ELIMINARE

- Tagliatelle di castagne con salsa al pomodoro e crema al taleggio
- Gnocchi di patate al burro versato
- Crespelline verdi ripiene alla zucca con salsa crema

I SECONDI DI CARNE SENZA GLUTINE CON I FONDI LEGATI

- Lombo di coniglio ripieno, sformato di zucca e pancetta croccante
- Moscardini in umido con lenticchie e sformatino di patate

I DOLCI E LE CREME SENZA GLUTINE

- Semifreddo al limone, con coulis ai frutti di bosco
- Tortino al cioccolato dal cuore morbido con salsa mou
- Crostata al limone con crema al cioccolato

Lezioni pratiche e teoriche a cura dello **Chef Sergio Belotti**

INIZIO LEZIONI

07

MARZO

2 0 1 9



max 12 partecipanti



16 ore
(4 lezioni da 4 ore)



Giovedì 18:00 - 22:00



€ 200,00



Certificato di frequenza



per info e iscrizioni

CFPdi Treviglio

Via Caravaggio, 50
Tel. 0363 1925677
cfp.treviglio@abf.eu



@cfpTreviglio

www.abf.eu