



Provincia
di Bergamo

CORSI BREVI CUCINIAMO IL PESCE

SEDE CORSO: CFP TREVIGLIO
via Caravaggio, 50 - Treviglio - BG



CUCINIAMO I MOLLUSCHI

Mercoledì 19 GIUGNO
18:00 - 22:00

PROGRAMMA PRIMA LEZIONE I CEFALOPODI

- Polipo alla griglia con crema di cannellini e pomodorini confit;
- Maltagliati neri con seppia e bottarga;
- Calamari cotti al vapore ripieni di riso al nero di seppia con salsa ai peperoni.

Giovedì 20 GIUGNO
19:00 - 22:00

PROGRAMMA SECONDA LEZIONE I BIVALVI

- Cappesante allo zafferano su spaghetti di verdura;
- Cavatelli in salsa di cozze;
- Gnocchi di ricotta e spinaci alle vongole.

COSTO

€ 60,00 serata singola
€ 100,00 entrambe le serate

CUCINIAMO IL PESCE AZZURRO

Mercoledì 26 GIUGNO
19:00 - 22:00

PROGRAMMA PRIMA LEZIONE

- Sarde in saor;
- Insalata di sgombro ed alghe;
- Sandwiches di pesce spatola con pesto alla trapanese.

Giovedì 27 GIUGNO
19:00 - 22:00

PROGRAMMA SECONDA LEZIONE

- Sformato di sarde e patate con succo di pomodoro ed aria di basilico;
- Risotto all'aringa, capperi e polvere di caffè;
- Aguglie ripiene.

COSTO

€ 60,00 serata singola
€ 100,00 entrambe le serate

LEZIONI
GIUGNO
2019



per info e iscrizioni

CFP di Treviglio

Via Caravaggio, 50
Tel. 0363 19 25 677
cfp.treviglio@abf.eu

Orari segreteria:
da Lunedì a Venerdì 9:00 - 15:30



@cfpTreviglio

www.abf.eu

Le lezioni si svolgeranno nel nostro show cooking,
con postazioni ed attrezzature individuali.

Tutti gli ingredienti e le attrezzature saranno fornite dalla scuola.