



Provincia  
di Bergamo

# CORSO DI CUCINA GLUTEN FREE

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



## PROGRAMMA

### INTRODUZIONE COS' È LA CELIACHIA

31 OTTOBRE

#### ANTIPASTI SEMPLICI SENZA GLUTINE

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

7 NOVEMBRE

#### SERATA DEDICATA AI PRIMI: I CEREALI DA ELIMINARE

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

14 NOVEMBRE

#### 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.

21 NOVEMBRE

#### 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**

max 10 partecipanti

INIZIO LEZIONI

31

OTTOBRE  
2 0 1 9



16 ore

4 lezioni da 4 ore  
giovedì 18:00 - 22:00



inizio lezioni 31 ottobre 2019



serata singola € 60,00  
4 serate € 200,00



Certificato di Frequenza



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