



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

Tre mercoledì dedicati alla realizzazione di piccoli menù natalizi, dal pranzo in famiglia agli speciali a base di pesce o carne.

Chef Teresa Casanova - Nata a Napoli ma lombarda d'adozione, si è formata alla Boscolo Etoile Academy ed ha insegnato alla Scuola de "la Cucina Italiana". Attualmente organizza corsi di cucina, anche in grandi aziende come forma di team building, ed è consulente di ristoranti ed agriturismi per la formazione del personale e l'ideazione di menù personalizzati.

4 DICEMBRE: NATALE IN FAMIGLIA

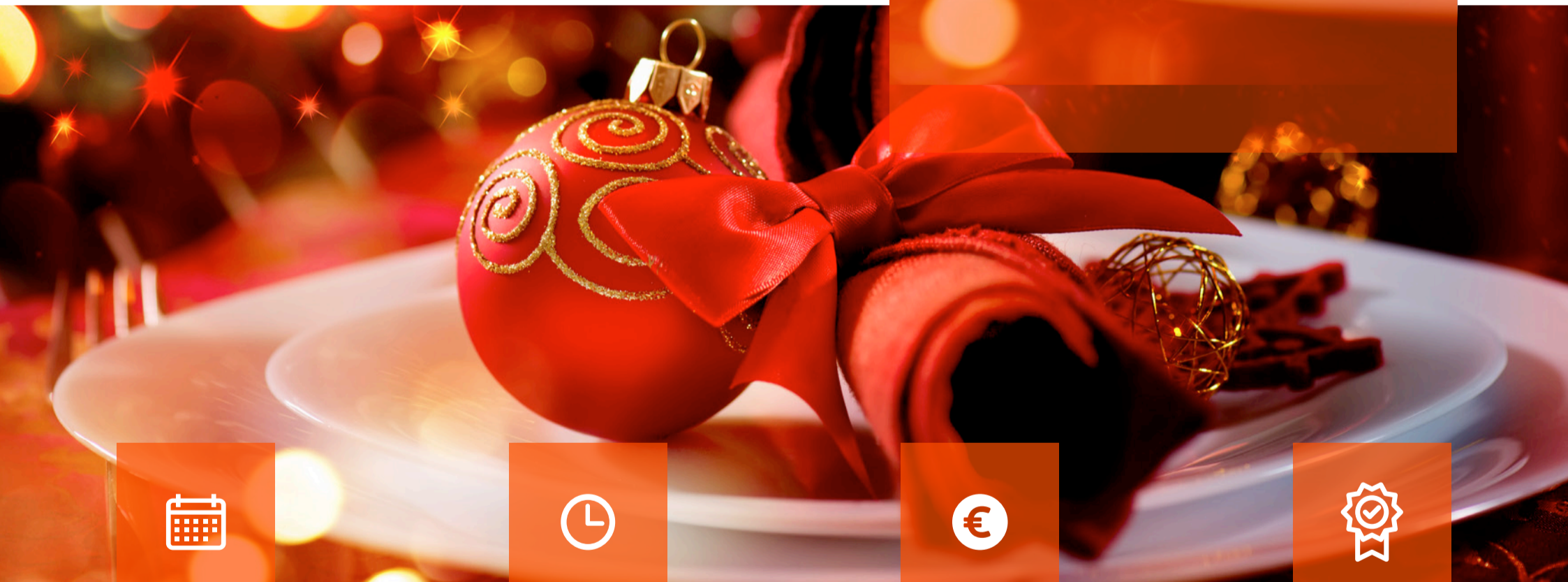
Insalata di carciofi e fagiolini con vinaigrette alla senape; lorighittas con olive taggiasche e soffritto aromatico; dentice tequila e lime; insalata di rinforzo con giardiniera home made e pompelmo rosa; sospiri di pan di Spagna al rosmarino con semifreddo e salsa ai frutti rossi.

11 DICEMBRE: SPECIALE NATALE - MENÙ DI PESCE

Crema di riso venere con scampo alla lavanda e germogli; code di astice al limone, riso selvaggio e pomodorini alla robiola; filetto di tonno con granita di campari e pompelmo caramellato; panna cotta al mandarino e ribes.

18 DICEMBRE: SPECIALE NATALE - MENÙ DI CARNE

Crema di piselli con gnocchetti di ricotta al limone; lasagne marchigiane al tartufo; galantina di faraona con bottaggio e salsa al tuorlo; mousse alla crema di limone.



INIZIO LEZIONI

04 DICEMBRE
2019

4 ORE per SERATA

Mercoledì
18:00 - 22:00

€ 100,00 per serata

dalla seconda
si applica il 20%
di sconto

ATTESTATO
DI FREQUENZA

SEDE CORSO: CFP TREVIGLIO

Via Caravaggio, 50 - 24047 Treviglio (BG)

Per info e iscrizioni: Tel. 0363 19 25 677 | cfp.treviglio@abf.eu



@cfpTreviglio

www.abf.eu