

AVVENTURE IN CUCINA presenta
TUTTO IL MONDO E' PAESE
Corso di cucina etnica – 7 incontri



Un giro del mondo attraverso i piatti tipici, con profumi e sapori unici ma che in fondo sono sempre gli stessi, cambia solo il nome e a volte la tecnica di cottura! Li abbiamo assaggiati durante i nostri viaggi, li abbiamo apprezzati e li abbiamo amati, ma.. come si fanno? Tutti i segreti per poter preparare in casa i piatti che ci riporteranno immediatamente con i loro profumi e sapori in un altro tempo e in un altro luogo

PRIMO INCONTRO – 22 OTTOBRE

Pao de queso (Brasile)
Pico de gallo e Guacamole (Messico)
Babaganoush e Hummus (Marocco)
Wonton (Cina)

SECONDO INCONTRO – 29 OTTOBRE

Moqueca de Camarao (Brasile)
Sopa azteca (Messico)

TERZO INCONTRO – 5 NOVEMBRE

Knoedel (Ungheria) e Canederli (Italia)
Approfondimento su gnocchi

QUARTO INCONTRO – 12 NOVEMBRE

Ravioli al vapore (Cina)
Approfondimento su ravioli e pasta fresca

QUINTO INCONTRO – 19 NOVEMBRE

Chili vegetariano e di carne (Messico)
Moussakà (Grecia)

SESTO INCONTRO – 26 NOVEMBRE

Pollo Tandoori (India)
Goulash (Ungheria)

SETTIMO INCONTRO – 3 DICEMBRE

Albondigas (Spagna)
Approfondimento sulle polpette e le sue infinite varianti

10 Posti disponibili – Costo 185.00e

Orario – 19.00 – 21.30 (circa)

Luogo - Angolo dell'Avventura di Roma, Lungotevere testaccio 10.

Per info: Monica D'Agnanno – Personal Chef

[Teresa batista 66@virgilio.it](mailto:Teresa.batista.66@virgilio.it) - Tel. 3316023882