



SCUOLA DI CUCINA

*il Melograno*

**SUMMER TIME**

**Il nostro calendario si arricchisce!**

Lezioni fresche e colorate come le giornate estive.

**NUOVE LEZIONI ESTATE 2019**

Piazza Vittorio Veneto 9, 10124 Torino | 011.8173114 | 345.3281871 | [info@cucina-ilmelograno.it](mailto:info@cucina-ilmelograno.it)  
[www.cucina-ilmelograno.it](http://www.cucina-ilmelograno.it)

Orario di segreteria: dal lunedì al venerdì ore 15:00-18:30

**PROFUMO DI LIGURIA: IL MENU DI PASQUA** | Lunedì 8 aprile, ore 19-22 | Prezzo: € 65

Lezione condotta da **Caroline Schønig** che ci porterà alla scoperta dei profumi della sua terra di adozione, la Liguria. Torta Pasqualina, Tocco ligure, Sofficina al cioccolato, in tazza.

**COTTURE "ALTERNATIVE"** | Lunedì 6 maggio, ore 19-22 | Prezzo: € 70

Oliocottura, vasocottura, CBT cottura a bassa temperatura, cartoccio. Antipasto di mare in oliocottura - asparagi e uova poché cotti a bassa temperatura - linguine agli scampi in cartoccio - crumble di frutti rossi in vasocottura. Lezione condotta da **Veronica Geraci**.

**LE VERDURE DEL SOLE** | Giovedì 16 maggio, ore 19-22 | Prezzo: € 65

Flan di pomodori e peperoni con salsa al pesto - fondente di avocado - caponata cruda - zucchine mimosa.

**I CARPIONI** | Giovedì 30 maggio, ore 19-22 | Prezzo: € 75

Di carne, di pesce e di verdure, un classico che non tramonta mai. Verdure in carpione - polpettine di vitello in carpione al limone - sgombrò in carpione di vino e arance - brusc (carpione tipico piemontese). Lezione condotta da **Veronica Geraci**.

**APERITIVO IN TERRAZZA** | Lunedì 3 giugno, ore 19-22 | Prezzo: € 70

Le giornate si allungano e l'aperitivo diventa un modo nuovo per stare con gli amici.

**TERRINE E INSALATE ESTIVE** | Giovedì 6 giugno, ore 19-22 | Prezzo: € 75

Colorate e fresche, perfette da preparare in anticipo e rifinire sul momento. Terrina con zucchine in fiore al pecorino fresco, pomodoro e basilico - aspic di pollo e peperoni - insalata tiepida di salmone, gamberi e capesante - terrina dolce di ricotta e lamponi con composta di albicocche. Lezione condotta da **Veronica Geraci**.

**A TAVOLA IN MEZZ'ORA, CON EDUARDO FERRANTE**

Giovedì 13 giugno, ore 19-22 | Prezzo: € 65

Quattro ricette, dall'antipasto al dolce, vegano-crudiste, fresche e semplici da realizzare, proposte dal raw chef **Eduardo Ferrante**, del ristorante *L'Orto, già Salsamentario* (via Monferrato 14A, Torino).

**STREET FOOD SICILIANO** | Giovedì 19 giugno, ore 19-22 | Prezzo: € 60

Cibo da strada dalla terra del sole per eccellenza. Arancini, panelle, cannoli e granita al caffè con panna montata.

**I DOLCI DELL'ESTATE** | Mercoledì 26 giugno, ore 19-22 | Prezzo: € 60

Mousse, aspic, torte fresche e tanta frutta... i dolci ci piacciono anche in estate.