

Dall'unione di tre eccellenze nascono le nuove Cookin'Experience, per non perdere le buone abitudini culinarie!

Consultate il nuovo calendario per scoprire le nuove proposte di Claudia, Giada e Cristina.



Ottobre

**LUNEDI 3** dalle 19.00 alle 22.00 **IL CORSO BASE**

In ogni lezione tratteremo uno o più alimenti di uso quotidiano: uova, verdure, primi piatti e sughi, carni, pesce, riso, crespelle e paste di base, analizzandone le tecniche di preparazione. Ogni lezione prevede la preparazione di 3 o 4 piatti salati più un dessert. La cadenza delle 6 lezioni è settimanale.

**GIOVEDI 6** dalle 19.00 alle 22.00 **VENTO DA NORD: LA CUCINA SCANDINAVA**

Quattro ricette tipiche della tradizione nordica per una cena in perfetto stile scandinavo. Le nostre ricette: Tris di Smorrebrod - Fiskesuppe (zuppa di pesce norvegese) - Firkadeller (polpette di carne danesi) - Mustikkapiirakka (torta di mirtillo finlandese)

**GIOVEDI 20** dalle 19.00 alle 22.00 **TORTE DA CREDENZA**

Fanno bella mostra su qualche ripiano della cucina, piacciono a grandi e piccini e sono ottime sia per colazione che per merenda. Non potrete più farne a meno!



Novembre

**GIOVEDI 3** dalle 19.00 alle 22.00 **POLENTIAMO?**

Tre tipi di farina: bianca, gialla, taragna; quattro ricette dall'antipasto al dolce per abbinarle al meglio.

**GIOVEDI 10** dalle 19.00 alle 22.00 **BISCOTTI SWEET&SALTY**

Insieme a Cristina scoprirete il mondo della piccola pasticceria, le sue regole, i suoi trucchi e le sue innumerevoli declinazioni.

**GIOVEDI 17** dalle 19.00 alle 22.00 **FINGER FOOD NATALIZI**

8 piccole preparazioni per iniziare i festeggiamenti stuzzicando!



Dicembre

**GIOVEDI 1** dalle 19.00 alle 22.00 **IL MENU DI NATALE**

Quattro ricette, dall'antipasto al dolce, perfette per il pranzo di Natale, indispensabili per creare l'atmosfera magica e incantata del Natale.

\* Le Cookin'Experience Dolci si terranno a partire da un minimo di 12 partecipanti.

