

CORSO DI CUCINA “LA CUCINA DI AUGUSTO”

MENU’

PRIMA LEZIONE: RISOTTO ALLA VERCELLESE
PISAREI E ZUCCHINE
SAVARIN AL RUM CON FRUTTA
CROISSANT ALLA MARMELLATA

SECONDA LEZIONE: LASAGNA DI PESCE ALL’ANCONETANA
TIMBALLO DI MELANZANE ALLA SICILIANA
PERE AL VINO RISSO E GELATO
MOUSSE DI LIMONE E FRUTTI DI BOSCO

TERZA LEZIONE: PAELLA ALLA VEGETARIANA
CARRE MAIALE ARROSTO CAMPAGNOLO
FRITTELLE DI MELE ALLA GRAPPA
PANETTONCINI ALLA FRUTTA

QUARTA LEZIONE: TAGLIOLINI NERI CON SUGO DI SEPIE
CARBONATE DI MANZO ALLA PIEMONTESE
CAKE MARMORIZZATO CON FICHI
TORTA SACRIPANTINA