



“LE ERBE IN CUCINA” Salvia, alloro e rosmarino

- Quando:** 30/03/19, dalle 9.45 alle 14 circa
- Dove:** Fuori Binario, via Turati parcheggio Municipio, Rodano
- Docente:** **Monica Sartoni Cesari**, chef con 25 anni di esperienza, conduttrice di corsi di cucina a livello internazionale, collaboratrice di numerose prestigiose riviste di cucina, già ispettrice delle guide del Gambero Rosso e dell'Espresso, gestisce il ristorante "Fuori Binario"
- Contenuto:** Lezione pratica sull'uso creativo delle erbe aromatiche, seguita dal pranzo con i piatti cucinati la mattina.
- Saporelli di lonza
 - Spiedini di pollo, pancetta e alloro
 - Padellata di pomodori, finocchi e olive taggiasche al rosmarino
- Costo:** 45 Euro per lezione, residenti a Rodano 37 Euro, pranzo compreso in entrambi i casi
- Materiale:** Schede sulle erbe trattate
- Iscrizioni:** dal sito www.casagolarodano.org scrivendo a infocasagola@gmail.com telefonando al **351 531 8231** (vedi orari sul sito)

il corso si terrà con un minimo di 10 partecipanti

Iniziativa promossa da



In collaborazione con



Col patrocinio di

