

IL RISTORANTE A CASA

Il Centro Formazione di Trissino VI, in collaborazione con il ristorante *Antica Trattoria al Pessò* di Trissino VI, organizza un corso completo di cucina suddiviso in tre serate.

Docente: **chef PAOLO STROBE**

Antipasti e dolci



Lunedì 27 febbraio 2012 (19.30/22.30)

1^a lezione

- Millefoglie di pan brioche con caponata di verdure e fonduta d'Asiago
- Crostoni di polenta frita con baccalà mantecato e scalogno dolce
- Tiramisù espresso
- Semifreddo all'amaretto, arance e salsa di cioccolato

Primi piatti



Lunedì 05 marzo 2012 (19.30/22.30)

2^a lezione

- Tortellini ripieni di radicchio di campo e lardo alle erbe con crema di topinambur
- Spaghetti di Gagnano con filetto d'orata, pomodori confit e limone
- Risotto con zucca e pancetta croccante
- Lasagnetta morbida gratinata con ragù di pollo, ricotta e crema di patate

Secondi piatti



Lunedì 12 marzo 2012 (19.30/22.30)

3^a lezione

- Guanciale di maiale brasata con polenta e funghi
- Galletto in crosta di pane con spinaci e cipolla rossa
- Filetto di trota in crosta di patate e carciofi
- Branzino con capperi, olive e pomodorini al cartoccio

Al termine di ogni serata verranno fatti degli assaggi delle ricette prodotte.

Per chi si iscrive alla singola serata la Quota di partecipazione è di € 40,00, per tutte e tre le serate la Quota di partecipazione complessiva sarà di € 100,00.