

CORSI DI CUCINA ONLINE



diventa chef per un giorno!

2 ORE DI **LIVE COOKING** CON GLI CHEF DIPLOMATI **GAMBERO ROSSO®**
E LA TUA CENA È SERVITA!

Scoprirai ricette, trucchi, consigli dei nostri Chef per preparare da casa tua le loro ricette.
Prima del corso riceverai via mail il link per collegarti e in allegato un documento dettagliato con la lista della spesa con gli ingredienti da acquistare e tutto il materiale necessario per cucinare.
Durante il corso cucinerai in diretta con i nostri Chef e potrai fare domande o chiedere consiglio e aiuto.
Al termine riceverai via mail l'intera registrazione dell'evento per poterla rivedere.

€ 17,90 cad. anziché € 19,90 cad

Mercoledì 24 marzo ore 18:30

(Durata 120 minuti circa)



TONNO TATAKI

tonno marinato in salsa di soia con semi di sesamo

POLPO E SALMONE GLASSATO

*polpo agrumato e salmone glassato al miele, lime
e arancia*



Mercoledì 07 aprile ore 18:30

(Durata 120 minuti circa)



MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE

con parmigiano, profumo di basilico e pomodorini confit

e

RONDÒ DI FILETTO DI MAIALE

in restrizione di salsa di soia e quenelles di patate



Domenica 11 aprile ore 10:00 – Bambini & Genitori

(Durata 120 minuti circa)



FOCACCIA PUGLIESE

focaccia soffice con pomodorini ciliegia o datterini

e

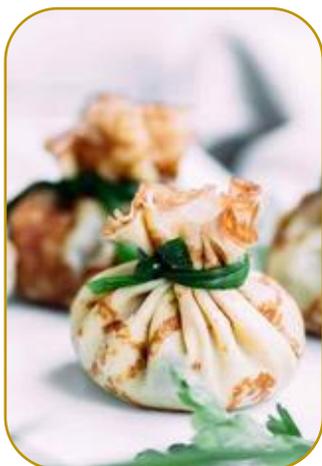
PANNA COTTA

con coulis di frutti di bosco o scaglie di cioccolato



Sabato 17 aprile ore 18:00

(Durata 120 minuti circa)



FAGOTTINI di CREPELLE
salate al profumo di primavera

e

CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO
con ricotta fresca e granella di pistacchi



INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Segreteria dell'Eni Polo Sociale e-mail: polosociale@eni.com