eni polo sociale
San Donato Milanese

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

NUOVI APPUNTAMENTI

(Durata 120 minuti circa)

MERCOLEDI' 21 APRILE ORE 18:30

GUAZZETTO DI PESCE

guazzetto di pesce, crostacei e molluschi a scelta con crostini di pane aromatizzato

PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE AL FORNO

filetto di orata/branzino/pesce spada/salmone al forno con verdure di stagione e composta di patate

*****

SABATO 24 APRILE ORE 18:00

PACCHERI RIPIENI DI GAMBERI E STRACCIATELLA

paccheri ripieni di gamberi e stracciatella di mozzarella su crema di asparagi e granella di pistacchio

SEMIFREDDO FORESTA NERA

dolce al cucchiaio preparato con meringa all'italiana e panna guarnito con cioccolato e fragole

www.enipolosociale.com

Loc.078_21

alsa Agenzia Padana Servizi Assicurativi

eni polo sociale
San Donato Milanese

MERCOLEDI' 28 APRILE ORE 18:30

MENU' GIAPPONESE

GYOZA DI CARNE E VERDURE

ravioli giapponesi ripieni di carne e verdure cotti alla piastra

HARUMAKI

involtini fritti ripieni di verdure e gamberi

MOCHI

dolce giapponese di riso ripieno di nutella

*****

DOMENICA 2 MAGGIO ORE 17.30

PASTICCERIA

MINI RED VELVET CAKE

la versione mini della torta di velluto rosso

*****

SABATO 8 MAGGIO ORE 18:00

CARCIOFI ALLA GIUDIA

carciofi fritti della tradizione giudaico-romanesca

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

la vera ricetta degli spaghetti alla carbonara

STRACCETTI ALL ROMANA

straccetti di manzo con rucola e pomodorini con glassa di aceto balsamico

alsa Agenzia Padana Servizi Assicurativi

eni polo sociale
San Donato Milanese

DOMENICA 9 MAGGIO ORE 10:00

CORSO BAMBINI E GENITORI

GNOCCO FRITTO CON GHIRLANDA DI FORMAGGI E SALUMI

l'antipasto gustoso tipico della cucina romagnola accompagnato da salumi e formaggi a piacere

GIRELLA BICOLORE RICOPERTA DI CIOCCOLATO

girella bicolore con nutella ricoperta di cioccolato fondente

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

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

alsa Agenzia Padana Servizi Assicurativi