



CT ADRIATICO - Gruppo Adriatico-MAM

CORSO: IN CUCINA CON IL CUORE A L'AQUILA Venerdì 21 febbraio 2020

Ore 18.00 - Via della Crocetta snc (nello stesso palazzo di Steant) - L'Aquila
Durata del corso 3 ore

Quota individuale di partecipazione	Soci ordinari e familiari*		Soci esterni
	Importo inserito nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
	49 € *	35 €	49 €

* L'importo indicato nella scheda on-line di prenotazione è quello al lordo del contributo del Gruppo. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante. Una volta confermata l'operazione da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla.



Il corso proposto ha una durata di circa 3 ore, durante le quali i partecipanti dovranno preparare un menù completo, la cui degustazione avverrà subito dopo la preparazione.

Il **menù** è composto da:

- Panna cotta salata di caprino con carciofi fritti alla mentuccia
- Tortellone di diaframma, sugo di pomodorini confit e spuma al parmigiano
- Filetto di maiale con il suo jus, crema di patate al coppo, spugna di carote e verza soffiata
- Biscuit alle noci, crema al passito, marmorizzata al cachi, caramello salato

Sono compresi nel corso:

- Degustazione di vini
- Grembiule personalizzato «Quanto Basta»
- Scheda ricetta dei piatti realizzati
- Attestato di partecipazione