



CT ADRIATICO - Possono partecipare **tutti gli iscritti** ad uno dei Gruppi o delle Sezioni del CT Adriatico

CHEF PER UNA SERA | LIVE COOKING CON IL **Gambero Rosso**®

Lunedì 8 marzo 2021

Inizio ore 18.00 - termine ore 20.00 circa

Due ore di **live cooking** con gli chef del **Gambero Rosso**® e la tua cena è servita!

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
	17,90 €	5,50 €	17,90 €

*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.



Regalati una cena di 2 portate con i fiocchi, come al ristorante!

Scoprirai ricette, trucchi, consigli degli Chef per preparare da casa tua le loro ricette.

Durante il corso cucinerai in diretta con gli Chef e potrai fare domande o chiedere consiglio e aiuto.

Menù del corso

Filetto di Vitello Nappato con Balsamico

Filetto di vitello nappato con riduzione di balsamico alle prugne, insalatina cruda e cotta di verdure di stagione

Cheesecake agli Agrumi

Cheesecake con marmellata di arance e scorza di limone

Prima del corso riceverai via e-mail la lista della spesa con gli ingredienti da acquistare e tutto il materiale per cucinare.

[Al termine riceverai via e-mail l'intera registrazione dell'evento per poter rivederla.](#)

Il link e le istruzioni per partecipare online verranno inviati con apposita mail dalla Segreteria Tecnica

L'appuntamento per il collegamento è previsto ca. 15 min. prima della visita