



CORSO DI CUCINA MALESIANA

Sabato 21 febbraio 2026
dalle ore 10.00 alle ore 12.30

Corso per adulti e ragazzi di età a partire dai 16 anni compiuti
per un minimo di 12 e un massimo di 15 partecipanti

Ritrovo presso «Scuola di Cucina di Mercato Centrale Torino»
Piazza della Repubblica 25 – Torino

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE ADULTO E RAGAZZO DAI 16 ANNI COMPIUTI

Soci ordinari e Beneficiari familiari*	Altri beneficiari
Importo inserito nella scheda on-line (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)
€ 80,00	€ 50,00

L'importo indicato nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del CT. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente, al netto del contributo spettante. Una volta che l'iniziativa sarà confermata, non saranno ammesse sostituzioni e sarà trattenuta l'intera quota, anche in caso di mancata partecipazione.

La quota comprende:

- materiale e ingredienti per lo svolgimento della lezione di cucina
- consumazione di quanto preparato durante la lezione
- Un vino in abbinamento

La quota non comprende:

- quanto non espresso ne «la quota comprende»



MENU' DEL CORSO DI CUCINA

Un viaggio tra sapori contrastanti dove il dolce il piccante dei peperoncini freschi, l'acidità del tamarindo e l'aroma pungente della pasta di gamberi. Tra nasi lemak, laksa e satay, scopriamo la fusione perfetta tra le tradizioni malese, cinese, indiana e indonesiana.

Verranno preparati i seguenti piatti tipici della Malesia:

- **Nasi Lemak** è un piatto malese che consiste in riso cotto nel latte di cocco e carne servito con una varietà di contorni, come acciughe fritte, arachidi, cetrioli e una salsa piccante chiamata sambal.
- **Kuih Koci** è dolce tradizionale del sud-est asiatico, molto popolare in Malesia, Indonesia, Singapore e Brunei. Si tratta di un gnocco morbido a base di farina di riso glutinoso, simile al mochi giapponese, ripieno di cocco grattugiato e addolcito con zucchero di palma (gula melaka).

Incluso un vino in abbinamento.

Alla fine della lezione è previsto un **momento conviviale** in cui tutti i partecipanti potranno condividere e gustare ciò che è stato preparato durante l'attività.