

Imparare la cucina vegetariana

Pubblicato: Venerdì 13 Aprile 2012

L'associazione Respira la cultura **continua il ciclo di lezioni di cucina tenute nei migliori ristoranti di Busto Arsizio**: dopo il "Corso base" e la lezione "Grandi menu a piccoli prezzi", **il terzo appuntamento è dedicato alla cucina vegetariana**. La serata è in programma per mercoledì 18 aprile 2012 dalle ore 20 alle ore 23 presso il ristorante "Rosso di sera", dove **lo chef Alessandro Barzaghi coinvolgerà per tutta la lezione i partecipanti**, che parteciperanno concretamente alla realizzazione delle ricette previste: Risotto con crema di peperone rosso, mozzarella di bufala e catalogna; Ravioli di pasta fresca ripieni di formaggio di capra con purea di broccoli; Pomodoro farcito, tiepido, con stracchino e spinacino all'aceto balsamico. Queste tre ricette saranno lo spunto anche per variazioni sul tema, sulla base delle richieste e delle idee dei partecipanti.

Il taglio decisamente pratico della serata non impedirà di approfondire anche la conoscenza teorica delle materie prime utilizzate nella cucina vegetariana: **un modo, quindi, per imparare qualcosa in più su come scegliere e cucinare al meglio gli ingredienti adatti a chi non vuole utilizzare carne e pesce nelle proprie ricette**. Il costo della serata, comprensivo del materiale didattico, di tutto l'occorrente per la realizzazione delle ricette e della degustazione dei piatti preparati, è di euro 30. Il numero massimo di partecipanti è di 14 persone, pertanto è obbligatoria l'iscrizione anticipata, da effettuarsi sul sito www.respiralacultura.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it