

# CORSO DI CUCINA - tutti i lunedì a Chieti -

## Chef Dario Tinari nominato miglior insegnante di cucina d'Italia 2012

<p><b>1° Lunedì</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu per una Cena tra Amici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Bon Bon di Formaggi, Grissino al Peperoncino con Riduzione all'Aceto Balsamico</li> <li>✓ Farfalle Fresche al Ragù di Verdure e Speck</li> <li>✓ Coniglio alla cacciatora</li> <li>✓ Patate Sabbiose</li> <li>✓ Dolce Soffice alla Pera Decana e salsa alla Ratafià</li> </ul>	<p><b>6° Lunedì</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menù vegetariano</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tempura di verdure con salsa allo Zenzero</li> <li>✓ Ravioli Farciti di caprino, noci e radicchio con salsa alla zucca</li> <li>✓ Melanzana alla parmigiana</li> <li>✓ Polenta gratinata con Pomodori secchi e Cavoletti di Bruxelles</li> <li>✓ Moufflè al Cioccolato</li> </ul>
<p><b>2° Lunedì</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu per Eventi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cannoli di Pasta Brisèe farciti di Mousse di Zucchine</li> <li>✓ Timballino di Crêpes tradizionale</li> <li>✓ Spezzatino Stroganoff al Curry</li> <li>✓ Patate Anna</li> <li>✓ Coppa Moka</li> </ul>	<p><b>7° Lunedì</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu al Baccalà</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Baccalà Mantecato alla Veneziana</li> <li>✓ Ghirlande al profumo di Baccalà</li> <li>✓ Tortino di Baccalà alla Mediterranea</li> <li>✓ Pomodorini Confit</li> <li>✓ Mousse al Cocco</li> </ul>
<p><b>3° Lunedì</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu Tipico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pallotte Cacio e Uovo</li> <li>✓ Sagnette e Fagioli</li> <li>✓ Agnello Porchettato</li> <li>✓ Sformato di Indivia</li> <li>✓ Pizza Dolce</li> </ul>	<p><b>8° Lunedì</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu Fresco</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pesce Spada Marinato agli Agrumi</li> <li>✓ Raffiche al Profumo di Mare</li> <li>✓ Calamari Ripieni</li> <li>✓ Involtino di Melanzana e Verdure Julienne</li> <li>✓ Millefoglie ai Frutti di Bosco</li> </ul>
<p><b>4° Lunedì</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu Sfizioso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Quique con Patate, Porro e Speak con crema allo Zafferano</li> <li>✓ Gnocchi di Ricotta con salsa al Pomodoro e Basilico</li> <li>✓ Rollatine di Pollo alle Mandorle</li> <li>✓ Tortino di Zucchine</li> <li>✓ Crostata di Ricotta</li> </ul>	<p><b>9° Lunedì</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu per Ogni Occasione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Insalata di Gamberi Sedano e Parmigiano</li> <li>✓ Chitarra Verde alle Vongole Veraci</li> <li>✓ Tortino di Triglia alla Pescarese</li> <li>✓ Coste di Cicoria Ripassate</li> <li>✓ Profitteroles al Limoncello</li> </ul>
<p><b>5° Lunedì</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu Etnico - Arabo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Hummus, Baba Ghannug, Moajanat</li> <li>✓ Frike</li> <li>✓ Cous Cous</li> <li>✓ Musahan</li> <li>✓ Roz be haleb</li> </ul>	<p><b>10° Lunedì</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu per Intenditori</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Zuppa di Gamberi</li> <li>✓ Riso Venere alla Cappesanta</li> <li>✓ Ricci di Orata alla Camomilla</li> <li>✓ Flan di Spinaci e Carote</li> <li>✓ Cappello di Frolla con Ananas al Porto</li> </ul>

Il corso si tiene a Chieti - zona Vigili del fuoco-  
corso completo € 350 - singola lezione € 35 a persona



A tutti i partecipanti che frequenteranno almeno otto lezioni verrà rilasciato un Attestato di Partecipazione dalla Con.Pa.It. - confederazione pasticceri italiani-

**Info e prenotazioni: 329.1265964 [info@bellandare.it](mailto:info@bellandare.it)**