



Il più bel regalo di Natale?

UN CORSO DI CUCINA

A Natale con
La Scuola de la CUCINA ITALIANA

Per informazioni e prenotazioni:
Scuola de la Cucina Italiana
Piazza Aspromonte, 15 20131 - Milano
tel. 02 70642242
www.scuolacucianitaliana.com

Il Calendario Goloso dell'Avvento

Avvicinandosi al Natale, nei **Corsi a tema** la Scuola propone un'edizione speciale di Dolci Lievitati dedicata al panettone oppure al corso sui Biscotti di Natale o l'immane Menu di Natale.

DOLCI LIEVITATI

1 lezione di circa 6 ore a partire da sabato 27 novembre
costo: **160 euro**
Brioche
Croissant dolci e salati
Panettone
Torta di rose
Kranz
Pandoro

MENU DI NATALE

1 lezione di circa 4 ore a partire da lunedì 13 dicembre
costo: **120 euro**
Insalata di agrumi, giambonetto di cappone farcito al foie gras, vinaigrette ai mirtilli;
Agnolotti ripieni di riso al tartufo su crema di topinambur;
Petto di cappone farcito di castagne e lardo in crosta di pane su salsa alla cannella (con tortino di zucca e amaretti);
Millefoglie di panettone croccante, bavarese al mascarpone e crema chiboust.

BISCOTTI DI NATALE

1 lezione di circa 3 ore a partire da lunedì 13 dicembre
costo: **80 euro**
Muffin speziati
Ghirlande di frolla
Bastoncini bicolore
Biscotti al panettone
Speculos
Omini di pan di zenzero

Per confezionare un regalo speciale ci vuole, innanzitutto, una buona idea.

La Scuola de la Cucina Italiana ci viene in aiuto con le strenne natalizie: un'elegante scatola con tanto di fiocco che contiene un "buono regalo" per partecipare ad un corso di cucina.

Perché la trovata sia originale ma anche gradita, la **Scuola** propone diverse soluzioni: dal corso personalizzato nei minimi dettagli a quello aperto, da interpretare.

Nel lungo elenco di corsi che la Scuola propone, ne esiste uno adatto a ogni personalità: per il gourmet o il neofita, per l'appassionato di cucina regionale o

per chi è affascinato dalla cucina esotica, per l'amante dei primi o per goloso di dolci, per il cuoco laborioso o per il single alla ricerca di ricette rapide ma gustose.

La Scuola mette a disposizione soluzioni a portata di qualsiasi agenda: corsi lunghi o brevi; lezioni mattutine, pomeridiane, serali. E per chi proprio non riesce a ritagliarsi un momento durante la settimana, ecco gli appuntamenti che si svolgono nei weekend.

Si può anche scegliere di regalare un pacchetto di lezioni. In questo modo, sarà direttamente il destinatario del regalo che sceglierà tra le diverse proposte.



In programma, in preparazione all'Avvento, anche alcuni Corsi Monotematici legati alle raffinatezza gastronomiche delle feste come il foie gras e i crostacei:

CUCINARE I CROSTACEI

1 lezione di circa 3 ore
sabato 11 dicembre
costo: **80 euro**
Bisque di crostacei
Insalata di scampi e gaspacho
Astice brasato con asparagi, pomodori camoni e cipollotti

CUCINARE CON IL FOIE GRAS

1 lezione di circa 3 ore a partire da lunedì 13 dicembre
costo: **80 euro**
Terrina di foie gras con gelatina al Sauterne;
un delicatissimo antipasto da servire con pane tostato;
Piccola scaloppa di foie gras con polenta tartufata;
un secondo prelibato dall'accento lombardo;
Tortino di foie gras, astice e crema di fave

Praline, Marmellate e Biscotti di Natale da confezionare

Partecipando a uno dei corsi nella sessione invernale si potranno realizzare ricette che andranno poi a comporre dei pacchi dono per amici e parenti golosi con fiocchi, nastri, scatole colorate messi a disposizione dalla Scuola.