

PROGRAMMA SETTIMANALE CUCINA DAL 16 AL 20 OTTOBRE 2023

FESTE VENEZIANE FRA PASSATO E PRESENTE

Orario: Dalle ore 10.00 alle ore 14.00 circa

Luogo: Cucina di Anna. Cannaregio 630/A

Costo del corso: 290 euro, comprensivi di spiegazione, esecuzione e assaggio delle ricette

Lunedì - il 25 Aprile e la festa di San Marco. Realizzazione e assaggio di: trota ripiena. Timballo di carne. Risi e bisi

Martedì - La festa del Redentore. Realizzazione e assaggio di: bigoli in salsa. Anatra ripiena. Pere al forno agli amaretti

Mercoledì - La Storia delle Marie. La festa delle Marie e il Carnevale. I ravioli ripieni di carnevale. Le frittelle dolci e salate. I calissoni delle Marie

Giovedì - La festa di San Michele. La Regina di Cipro e la Regata Storica. Realizzazione e assaggio di: Gnocchi di San Michele. Spezzatino in bianco. Torta Caterina

Venerdì - La festa della Sensa, la Festa dei Meloni e San Nicolò patrono dei navigatori. Realizzazione e assaggio di: Lasagne di pesce dell'Ascensione. Melone e soppresata. Torta nicolotta.

N.B. Si prega di avvisare in anticipo i partecipanti di allergie o intolleranze alimentari