



Il Comune di Civate al Piano –
Assessorato Scuola e Formazione
organizza

MONOGRAFIA DI CUCINA

MERCOLEDÌ 25 MARZO
20:00-22:30

PRESSO LA CUCINA
DELL'ORATORIO SAN
GIOVANNI BOSCO
DI CIVIDATE AL PIANO

**CUCINARE E GUSTARE
LE PASTE
CON GLI CHEF DELLA
PIZZERIA RISTORANTE
“AL CASTELLO”**

A OGNI PASTA VERRÀ
ACCOMPAGNATO UN VINO DIVERSO
PROPOSTO E ILLUSTRATO A CURA
DEL GOURMET **DAMIANO PALUMBO**

COSTO PER PERSONA 25 €

Lezione 1 - Le paste

- 1. Tortelli di salsiccia saltati con burro e salvia.**
- 2. Tagliatelle di pasta fresca con ragout di coniglio e Formai de mut dell'alta val Brembana DOP.**
- 3. Mezzemaniche di Gragnano con crema di piselli, guanciaie tostato e fonduta di stracchino nostrano.**

In questa serata i partecipanti potranno assaggiare questi tre piatti e vedranno la preparazione della pasta fresca. Poi assaggeranno una pasta secca di Gragnano per capire la consistenza e i tempi di cottura.

Si useranno prodotti tipici della bergamasca come il Formai de Mut e lo Stracchino.

Ogni partecipante riceverà la ricetta dei piatti.

Iscrizioni entro il 15 MARZO
l'Ufficio Scuola e formazione 0363-946452
**IL CORSO VERRA' EFFETTUATO SOLO AL RAGGIUNGIMENTO
DI UN NUMERO MINIMO DI 25 PERSONE**