La cucina del Ghetto

Scuola di cucina ebraica kosher Venezia

TRADIZIONE ashkenazita veneziana livornese triestina fiorentina piemontese romana sefardita INNOVAZIONE

La scuola di cucina "La Cucina del Ghetto" è lieta di presentare agli iscritti il primo corso monografico, suddiviso in 4 lezioni, dedicato alle paste e agli impasti della tradizione giudaico-veneziana di seguito le date e il programma dei corsi:

PIANO DELLE LEZIONI (I corsi possono essere seguiti anche singolarmente)

Prima lezione (16/10/2012)
- Frittata di tagliatelle con noci e uvetta o cipolla e zucchine
- Ravioli di spinaci e primo sale
- Tortelli di zucca con parmigiano o pane grattugiato

Seconda lezione (30/10/2012)
- Burriche e Impannate (con ripieno di pesce e uova) dolci e salate anche con il salmone
- Pizza ebraica
- Pasticcio di maccheroni (con pasta frolla)

Terza lezione (13/11/2012)
- Hallà (pane)
- Bagel
- Bollo (Bolo)

Quarta lezione (27/11/2012)
- Bisse
- Impade
- Zuccherini
- Amaretti di mandorle

Dettagli del corso

Numero lezioni: 4
Durata lezioni: 2h 30min
Data inizio: Martedì 16/10/2012
Orario: 18.30/21.00

Costo: € 120,00 (€ 30,00 a lezione)

Per prenotazioni scrivere all'email info@jewishkitchen.org o contattare dalle 10.00 alle 14.00 il numero 0415237565.