

# Io me la cavo ai fornelli

sopravvivere in cucina, con stile

  
**cookintorino**

## Le lezioni

40 € a lezione, per il pacchetto di 4 lezioni sconto del 25% sulla quarta (ultima lezione 30 euro).

### LA PASTA

- Baci di dama al pecorino di fossa e mousse di finocchiona
- Lasagna aperta con ragù misto snello
- Maccheroni all'amatriciana nuovo stile
- Clafoutis di fragole con mandorle e panna

### IL RISOTTO

- Insalatina primaverile croccante
- Il solito, fantastico, risotto alla milanese
- Ossibuchi in gremolada
- Panna cotta con caramello al balsamico

### LE VERDURE

- Soffice di zucchine con olio alle acciughe
- Vellutata di porri con crostini speziati
- Parmigiana in millefoglie di melanzane
- Cantucci col vin santo

### IL PESCE

- Insalata polpo e patate con capperi fritti
- Tagliatelle con le cozze, pinoli e pomodorini
- Filetti di sgombri in umido
- Sorbetto salvia e limone

### Dalla spesa alla tavola.

Quattro lezioni di circa tre ore, quattro menù per affrontare a testa alta la cucina di ogni giorno e qualcosa in più.

Scegliere e acquistare gli ingredienti, prepararli, cuocerli e presentare il piatto. Le lezioni saranno casalinghe, familiari, conviviali. Al termine gusteremo insieme i piatti preparati.

### Andrea Gagnesi, lo chef.

Sono passato dai ristoranti alle scuole di cucina e da subito mi sono appassionato all'insegnamento per il piacere di condividere le mie esperienze.

### Il luogo e le lezioni.

Le lezioni si svolgeranno il lunedì e il mercoledì a partire dalla prima settimana di aprile, nella mia cucina dalle 18,30 alle 21,30. Poiché preferiamo lavorare in piccoli gruppi (max. 4 persone) le date e l'orario possono essere flessibili, in base alle tue esigenze. Contattaci.



Per informazioni e prenotazioni:

✉ [cookintorino@gmail.com](mailto:cookintorino@gmail.com)

☎ 3341810989

[www.cookintorino.weebly.com](http://www.cookintorino.weebly.com)