



Scuola di Cucina Peccati di Gola sede di Novara & Slowfood Condotta di Novara

CORSI DI CUCINA “ANTI-SPRECO”

PROGRAMMA:

Come utilizzare il pane avanzato: Budino di pane con cipolle Tropea caramellate e fonduta di formaggi, Stragolapreti alle erbe, Torta di pane, cioccolato e mandorle – Lunedì **9 marzo ore 19.00-20.30** REPLICA Mercoledì **11 marzo ore 11.00-12.30**



Come utilizzare gli avanzi della Pasqua: Risotto al salto con ragù di vitello, Polpette di pollo e ricotta, Torta di mele con la colomba pasquale – Giovedì **9 aprile ore 11.00-12.30** e REPLICA ore **19.00-20.30**



QUOTA ISCRIZIONE EURO 25 PER I SOCI – EURO 30 PER I NON SOCI (inclusa degustazione finale)