



Curso de Culinária Italiana

Aprenda a fazer pratos tipicamente italianos em 4 lições básicas...

Local: Restaurante da Fundação Torino

Período do curso: 3 a 24 de novembro. Aulas às quartas-feiras, de 19h às 22h.

Investimento: R\$380,00

Informações e matrículas: 3289-4200 | cursodelinguas@fundacaotorino.com.br



Primo Incontro

Gamberetti in salsa cocktail;
Spaghetti allo scoglio;
Pesce al cartoccio con
patate prezzemolate;
Sorbetto al limone e menta

Secondo Incontro

Vitello tonnato;
Tajarin alla piemontese;
Saltimbocca alla romana;
Pere e mele al vino rosso.

Terzo Incontro

Insalata capricciosa;
Risotto ai funghi;
Portafogli di pollo agli
asparagi;
Panna cotta.

Quarto Incontro

Insalata di champignon;
Trenette al pesto;
Involtino primavera;
Pesche allo zabaglione.