



***Presentazione del “Corso di cucina 1° livello”
2a edizione
Sassari 1° aprile 2010
Casa di Riposo “Regina Margherita”
Piazzale San Pietro – Sassari
Ore 19,00***

Maestro di cucina Mario Sechi

Membro dell'Associazione Cuochi Gallura

Assistente la sig.ra Ersilia Sanna

Presidente del Circolo Culturale “Eledrea”



- *1° lezione:*

Gamberi con pesto di rucola e crostone di pane all'ortica e aglio.

Zuppa di piselli e rana pescatrice:

Filetti di sgombro al vapore profumato all'erbette aromatiche con patate e capperi.

Crostata al cioccolato.



- *2° lezione:*

Straccetti di manzo al curry.

Ravioli di patate, peretta e menta con ghisaddu e carasau.

Carré di agnello in crosta di pistacchi con patate duchessa e riduzione di cannonau.

Crema catalana.



- 3° lezione

Tortino di sardine melanzane menta e pecorino.

Fregola risottata con asparagi e gamberi.

Fagottino di mare con guazzetto.

Tiramisù in bicchiere .



- 4° lezione

Dolci tradizionali livello 1

(presumibilmente papassini, ciambelline, mostaccioli, pasta di mandorle).



- 5° lezione

Humus di ceci pane pita, bocconcini di pollo fritti con granella di nocciole e salsa maionese all'erba cipollina.

Tortelli in brodo.

Filetto di maiale alle erbe con ananas.



- 6° Lezione

Finger food e Cocktail (con la partecipazione del maestro barman Gabriele)





- *7° Lezione*

Soutè di seppia e verdure in scapece

Tagliolini al nero di seppia con gamberi e rucola

Filetto di spigola in crosta di verdura con caramello all'arancia e cardamomo

Tortino di frolla morbida ai frutti di bosco



- *8° Lezione*

Cena saggio (presumibilmente venerdì 28 maggio)



E' inoltre possibile, su richiesta, organizzare corsi specifici di:

- *finger food (2 lezioni);*
- *dessert per colazione (2 lezioni),*
- *dolci tradizionali (2 lezioni);*
- *cucina etnica (4 lezioni);*
- *pesce (4 lezioni);*
- *carni (3 lezioni);*
- *antipasti (5 lezioni);*
- *primi (5 lezioni);*
- *secondi (5 lezioni);*
- *dessert al piatto (3 lezioni).*

Circolo Ricreativo Culturale "Eledrea" Sassari - Affiliato ARCI

eledrea.circolo@virgilio.it - tel. 079 5574162 oppure 3391914082.



www.circoloeledrea.com