



Università Popolare F. Petrarca

4 incontri x 4 menu 2° proposta - c/o Ristorante Antico Ristoro

Docente: Michele Marcon
Inizio: 29 gennaio 2019

Orario: martedì 19.00-22.00
Durata: 4 incontri - 12 ore

PROGRAMMA DEL CORSO:

PRIMO INCONTRO : menu – Profumo di gamberi – 29/1/2019

- Tartare di gamberi su tartare di pomodori e coulis al prezzemolo e basilico
- Catalana di gamberi
- Crema leggera e mele caramellate con caramello mou

SECONDO INCONTRO : menu – Messisbugo, il cuoco degli estensi – 5/2/2019

- Cappellacci di zucca con ragù d'anatra in bianco tagliato al coltello

Preparazione della pasta fresca farcita e del ragù

- La crostata con la marmellata brusca (di visciole e di prugne)

TERZO INCONTRO : menu – Sembra l'ora del te – 12/2/2019

- Cake gorgonzola e pere
- Quiche ai porri e ricotta con frolla al parmigiano
- Mousse stracciatella

QUARTO INCONTRO : menu – Ritorno in Francia – 19/2/2019

- Zuppa di cipolle
- Salade de chevre chud
- Bavarese allo champagne con frutti rossi