

14 marzo 2013 - [Forlì](#), [Agenda](#), [Cronaca](#), [Società](#)

Doppia proposta nella Scuola di Cucina di Casa Artusi



Imbarazzo della scelta tra "Il pescato nel piatto" e "Pasticceria di Pasqua"

FORLIMPOPOLI – Doppio appuntamento nella scuola di Cucina di Casa Artusi. Sabato 16 marzo dalle 9,00 alle 13,00 ci sarà il Corso pratico di cucina 'Il pescato nel piatto' per conoscere le caratteristiche delle singole tipologie di pesce e insieme realizzare le relative cotture. I partecipanti, guidati passo dopo passo dai docenti, impareranno a conoscere e cucinare le Ali di razza in salsa di soia e verdure, Filetti di triglia in guazzetto con palline di ricotta agli spinaci, Tortino di spada al pane profumato con salsa ai capperi e limone, Sformatino di alici e polenta con salsa al Formaggio di Fossa di Sogliano DOP e origano.

Sabato 23 marzo 2013a partire dalle 9,00 va in scena il corso pratico sulla "Pasticceria di Pasqua" condotto da Olimpia Apogeo. Tanti i dolci al centro della mattinata, seguiti in ogni passaggio dalla docente: Tortina deliziosa al cocco e lamponi, Crumble di mele e cioccolato, Coppa sabauda con marmellata di ciliegie e una Decorazione per l'uovo di cioccolato.

I corsi di cucina di Casa Artusi sono aperti a tutti, non è richiesta nessuna particolare esperienza. Come sempre, i partecipanti preparano personalmente ogni ricetta e portano a casa i piatti preparati. Ai corsisti viene consegnato in regalo il grembiule di Casa Artusi, realizzato in esclusiva dalla Stamperia Pascucci, in

tela romagnola stampata a mano e una piccola dispensa con le ricette.
Info: tel. 0543-743138; www.casartusi.it

Chiama

Invia SMS

Aggiungi a Skype

È necessario il Credito SkypeGratuito via Skype

Galleria immagini



Tag: [Casa ArtusicorsoScuola di CucinaPasquadolcipescericettecucina](#)

Ti potrebbe interessare anche

[Mani in pasta a Casa Artusi](#)

Il corso si caratterizza per il piacere del confronto, di lavorare insieme, di creare dal nulla meravigliosi dolci con un ausilio professionale, e i segreti per rendere il tutto più rapido ed efficace.

[Cucinare senza glutine alla corte di Pellegrino Artusi](#)

Sono aperte le iscrizioni al Corso dimostrativo in un'unica serata dedicato alle preparazioni senza glutine, in programma giovedì 29 marzo

[Casa Artusi, le "Domeniche delle Mariette"](#)

Ritornano le Domeniche delle Mariette a Casa Artusi, percorsi di conoscenza e degustazione per recuperare e conservare le tradizioni gastronomiche romagnole promossi dall'Associazione delle Mariette.

Collegamento sorgente: <http://www.forli24ore.it/news/forli/0028291-doppia-proposta-nella-scuola-cucina-casa-artusi>