

CHEAP E CHIC, AL CASTELLO DI SEMIVICOLI A SCUOLA DI ALTA CUCINA CON CHEF MONIA FLORIO

11 Dicembre 2018



CASACANDITELLA – Al Castello di Semivicoli, raffinato wine resort immerso nel verde delle colline teatine, tornano gli appuntamenti con i corsi di cucina.

Questa volta, negli eleganti ambienti restaurati dalla famiglia Masciarelli, gli ospiti saranno guidati nella realizzazione di un menu dai sapori tipici invernali e scopriranno come ottenere piatti ricercati ma con pochi euro a disposizione.

Il 15 dicembre alle ore 10,00 ci sarà, infatti, il corso “Cheap & Chic”: la chef **Monia Florio** svelerà a tutti i partecipanti piccoli segreti per creare ricette da veri intenditori ma low cost.

Il corso è stato pensato per far riflettere sull'importanza del risparmio in cucina senza rinunciare al gusto, alla bontà e alla bellezza dei piatti. Un appuntamento imperdibile da cui prendere spunto anche per la preparazione dei piatti delle feste.

Per l'occasione la chef Monia Florio ha proposto un menu ricco di gusto e di qualità: mantecato di baccalà e corallo nero, il sugo di agnello nel tortello, pavlova con chips di frutta.

Dal primo al dolce, gli ospiti impareranno come creare al meglio piatti gourmet da portare in tavola esaltando il sapore e la raffinatezza dei prodotti, tenendo a bada il portafoglio.

Informazioni e prenotazioni 0871-890045 o info@castellodisemivicoli.it. Costo 50 euro a persona.