

sabato **26 Novembre 2022** ore 20,00

Serata di degustazione

Menù d'autore ma a risparmio energetico

RUSSI

Come preparare un intero menù sfruttando solo il calore dell'acqua per la cottura della pasta, mentre si scalda e mentre si raffredda

Chef Sabatino Restuccia di Eventi Catering

- Zuppetta di pomodoro, couscous al basilico, insalatina di cavolfiore, bottarga d'uovo
- Maccheroncini al torchio al pesto di erbe spontanee, noci, pecorino di Brisighella
- Filetto di maiale, radicchio di campo, yogurt speziato, salsa bernese, olio EVO nuovo
- Zabaione al marsala secco con salame di cioccolato

Intervengono

La salute nel piatto

A cura della Dott.ssa **Elena Tamburini** - Erboristeria-Parafarmacia - via Trieste 15 - Russi

Degustazione vini della Tenuta Uccellina

€ 23,00

CORSO DI CUCINA - Solo per 10 persone si aprono le porte della cucina dalle ore 16 per lavorare sotto le direttive dello Chef per

- Preparare gli assaggi che verranno poi degustati

Corso di cucina

- Collaborare al servizio durante la serata

€ 23,00

• Prenotazione obbligatoria •

emontesi@racine.ra.it - per informazioni 349 2399025

Coordinatore CheftoChef per "Russi città della gastronomia CheftoChef": **Emma Montesi**