



Giovedì 16 - 23 - 30 Novembre

Tre serate per scoprire insieme la tradizione culinaria del Libano e imparare a cucinare gustosi piatti da proporre agli amici e ai parenti.

Programma

Giovedì 16 novembre

Aadas bi Hamod (minestra lenticchie e bietole)

Gambe di bietole con tahini

Patata Harra (patate aglio coriandolo)

Giovedì 23 novembre

Hummus (salsa di ceci)

Baba Ghannouj (salsa di melanzane)

Tabbouleh (insalata prezzemolo burghul)

Giovedì 30 novembre

Kafta e patate al forno (polpette di carne)

Riso alla libanese

Balilah (ceci aglio cumino)

A fine serata assaggeremo insieme i piatti preparati.

Materiale richiesto

Voglia di imparare e grembiule da cucina.

Info

Il corso è condotto da Paula Lahad e prevede un numero limitato di partecipanti. Le lezioni si svolgono dalle ore 20 alle 23 in una cucina attrezzata presso la Sala Polivalente del Patronato della SS. Trinità a Bassano del Grappa. Il costo del corso è di 90 €.

Iscrizione: Federica 328 0391550

Color café