

CORSI DI CUCINA

Per conoscere date e prezzi contattare i riferimenti aziendali

Durante i corsi verranno proposti piatti con l'uso esclusivo di prodotti biologici con approccio salutistico e rivisitato di ricette tradizionali e innovative.

SETTEMBRE

Preparazione di dolci senza glutine e senza latticini.

OTTOBRE

L'uso dei cereali "alternativi".

NOVEMBRE

I legumi in cucina: cotture e abbinamenti con l'uso delle erbe e spezie

LE CENE DELLA FATTORIA

Per conoscere date e prezzi contattare i riferimenti aziendali

Si terranno cene a tema con l'uso di prodotti di nostra produzione, preparando piatti della tradizione veneta, rivisti nelle tecniche di cottura.

SETTEMBRE: IL MAIS, IL CONIGLIO E L'UVA

- Sformato di polenta gialla con formaggio;
- Polentina bianca morbida con verdure a vapore;
- Coniglio alle ebete con patate;
- Sugo e zaleti.

OTTOBRE: L'ANATRA NELLA TRADIZIONE CONTADINA

- Bigoli all'anatra;
- Anatra ripiena con salame casereccio;
- "Verze sofegà" e patate fondenti al vino rosso;
- crostatina al rabarbaro.

NOVEMBRE: "A TUTTA ZUCCA"

- Fagottino di verza ripieno con zucca e caciotta;
- Risotto zucca e tastatale;
- Gnocchetti soffiati di zucca con vellutata al radicchio;
- Strudel di zucca e uvetta.
- Gel di zucca e uvetta.