



CICLO DI SERATE **IMPASTANDO SI IMPARA** LEZIONI PRATICHE PRESSO IL LABORATORIO DI ENAIP CANTÙ

11

APRILE

Pani da ristorazione conditi e farciti

Idee alternative per produrre da sé i panini da cestino realizzati con condimenti ricchi di sapore, abbinati a farciture.
(es. pane ricotta e pomodoro, pane carote ed erbe aromatiche, panini al farro farciti con radicchio saltato)

9

MAGGIO

La pizza senza impasto

Una ricetta semplice, impastata a mano, che sfrutta le qualità della farina, permettendoci di realizzare un prodotto leggero e saporito. (es. pizze in teglia, focacce, lingue farcite)

30

MAGGIO

Pani con farine alternative

Verranno proposte ricette con farine ottenute da cereali diversi e mix creati di sfarinati puri, senza l'utilizzo di preparati.
(es. pane farro, riso venere, tipo 2)

Con **ANDREA ALESSI**

Panettiere e docente in "arte bianca"

e **café**

via XI Febbraio, 8
Cantù (CO)

GIOVEDÌ dalle 19 alle 22

Costo di partecipazione:

€ 40 a serata (iva compresa)
comprensivo di uso attrezzature,
indumenti di lavoro, consumazione
di quanto prodotto durante la serata

Info e iscrizioni
<https://goo.gl/forms/NiyhLl1RCq87pJL03>

Fondazione Enaip Lombardia
Centro Servizi Formativi di Cantù
Via XI Febbraio, 8 - 22063 - Cantù (CO)
tel. +39 031 716128 - fax +39 031 720757
cantu@enaip Lombardia.it
www.enaip Lombardia.eu



 [enaipcantu](https://www.facebook.com/enaipcantu)

