



Il Comitato Direttivo della Filarmonica Medio Vedeggio organizza

## CORSO DI CUCINA

**Sabato 28 aprile 2018**

Presso la sede sociale di Lamone

**Semplici ricette per stupire  
pochi ingredienti per una ricca cena a base di pesce di mare e di lago**

**Le polpette: una prelibatezza della cucina povera**

**Conservare in aceto**

**Lasagne: anche con il pesce  
La besciamella per un sugo di mare**

**Il guazzetto: cottura lenta, piatti saporiti**

**con la consulenza dello Chef Massimo Del Canale**

ore 09<sup>30</sup> ritrovo presso la sede della Filarmonica Medio Vedeggio a Lamone  
ore 10<sup>00</sup> inizio del corso  
ore 12<sup>30</sup> pausa con spuntino  
ore 13<sup>45</sup> ripresa del corso – termine del corso alle ore 16<sup>00</sup> ca.  
ore 19<sup>30</sup> cena in compagnia degli ospiti iscritti alla cena

Le iscrizioni al corso, per motivi logistici, sono limitate ai primi quindici iscritti.

Per informazioni e iscrizione telefonare allo 076/542 95 59 Tiziana Romeo

Costo iscrizione 100.—cena inclusa

I partecipanti sono pregati di portare un grembiule. Durante il corso verranno distribuite delle dispense.

Con i migliori saluti, Comitato Direttivo della FMV

dal 1979

Filarmonica Medio Vedeggio - Casella postale 433- 6814 Lamone  
www.filarmonicamediovedeggio.ch - info@filarmonicamediovedeggio.ch