



# CRUT

## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRIESTE

### **Corsi di cucina “Peccati Gola - La cucina di Monica e Giuliano”**

*mercoledì 11 maggio  
lunedì 30 maggio*

Riproponiamo un grande classico delle iniziative del Crut: i corsi di cucina proposti dalla Scuola di cucina “Peccati di Gola - La cucina di Monica e Giuliano”. Una grande novità è che la sede di svolgimento dei corsi è cambiata e Monica Cantile, la titolare e simpatica cuoca ha aperto una piccola gastronomia in via Fabio Severo n. 95/b.

Abbiamo selezionato due corsi insoliti: BASTA MEZZ’ORA PESCE e ORZO FARRO & CO. e la formula rimane la stessa; inizio del corso alle ore 18.30, tre ore di corso e poi il momento di convivialità dove si degustano i piatti preparati durante la serata.

Le preparazioni che verranno eseguite sono:

#### **BASTA MEZZ’ORA PESCE - MERCOLEDÌ 11 MAGGIO ORE 18.30**

Risotto alla crema di porri e baccalà mantecato,

Filetti di salmone al forno con pane panco, nocciole e insalata di mango e valerianella con anacardi al miele

Zuppeta vellutata agli agrumi e frutti di mare

Capesante in padella su crema di zafferano alla liquirizia

Ceviche di calamari, avocado e pinoli sotto alla crema di porri e baccalà mantecato

#### **ORZO FARRO & CO. - LUNEDÌ 30 MAGGIO ORE 18.30**

Crema di cannellini, farro e cozze

Orzotto con mazzancolle agli agrumi e pesto

Pomodori marinati con cipolla di Tropea, bulgur, salsiccia napoletana e verdure grigliate

Quinoa al salto con verdure al curry e julienne sottile di melanzane fritte

Cous cous alla libanese con ceci, acciughe, menta e limone , salsa tahin

Referente: Daniela Grison

Iscrizioni: al raggiungimento del numero minimo di partecipanti con bonifico dell’intera quota

Partecipanti: min 6 - max 10 persone

<b>Quota di partecipazione</b>	<b>1 corso</b>	<b>€ 55,00</b>	<b>2 corsi € 110,00</b>
<b>Soci dipendenti e pensionati</b>	<b>1 corso</b>	<b>€ 45,00</b>	<b>2 corsi € 90,00</b>
<b>Soci familiari</b>	<b>1 corso</b>	<b>€ 50,00</b>	<b>2 corsi € 100,00</b>

Necessario essere in possesso del green pass rafforzato e rispettare tutte le disposizioni COVID in vigore.