



**Corso Food&Style  
Tema Primavera  
2018  
Cucina salata**

**Macarons salati:**

20 Gallette di Mais (piccole)  
200g Patate  
100g Zucchine  
Q.B. Sale-Pepe-Olio



**Cheese Cake Venere con Brunoise dell'orto**

300g Riso Venere  
100g Zucchine  
100g Melanzane  
100g Peperoni  
Olio-Sale-Pepe

170°/ 25minuti





## **Intrigo di Ricotta e Crudità di Finocchi**

250g Ricotta di Capra  
250g Ricotta mista  
Olio-Sale-Pepe  
100g Finocchio

1g Zafferano  
50g Pecorino



## **Cestino di Pane alla Carbonara di Asparagi**

4 Fette Pane bianco  
400g Troccoli  
250g Asparagi (punte)  
120g Uova  
25g Parmigiano  
25g Pecorino  
Sale-Pepe



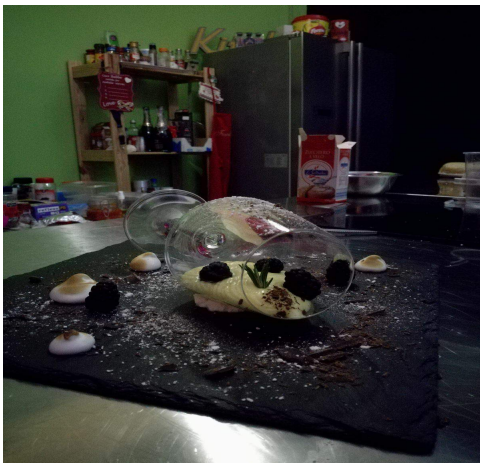


## **Corso Food&Style Tema Primavera 2018 Cucina Dolce**

### **Crema Diplomatica**

750g Latte intero      Vaniglia o Limone  
250g Panna fresca  
6 Uova (2 solo tuorlo)  
280g Zucchero  
120g Farina

500ml Panna Montata



### **Meringa**

50g Albumi  
50g Zucchero  
50g Zucchero a velo



## **Pasta Frolla**

250g Farina  
125g Burro  
100g Zucchero  
1 Uova  
4g Lievito x dolci  
pizzico di Sale  
Limone grattugiato



## **Millefoglie**

400g Pasta Sfoglia  
50g Burro fuso  
40g Zucchero

180°/15 minuti

