

4月の料理教室

4/9 (火) 11:30-14:30

講師: 山中律子

メニュー:

- **Minestra di primavera**
春のミネストローネスープ
- **Spaghetti alla carbonara semplice**
シンプルなスパゲッティカルボナーラ
- **Petto di pollo con pancetta**
鶏むね肉のパンチェッタ和え

受講料 (税込み) : 8,000 円

4/14 (日) 11:00-13:00

講師: マッティアー・パーチ

メニュー:

- **Zemin (zuppa di ceci)**
ひよこ豆のスープ
- **Capponadda (insalata ligure)**
カポナッダ リグーリア風シーフードサラダ

受講料 (税込み) : 6,500 円



4/24 (水) 11:30-14:30

講師: ヴィンチェンツォ・スピヌーソー

メニュー:

- **Cavolfiore fritto alla catanese**
カターニア風カリフラワーのフリット
- **Spaghetti al ragù di calamari**
イカのラグーのスパゲッティ
- **Polpette di carne affogate**
ミートボールの煮込み
- **Semifreddo allo yogurt**
ヨーグルトのセミフレッド

受講料 (税込み) : 8,000 円

4/14 (日) 17:00-19:00

講師: マルコ・マニャーニ

メニュー:

- **insalata di avocado e gamberetti**
アヴォガドと小エビのサラダ
- **salmone al cartoccio con funghi shimeji, timo e patate**
しめじ、タイムとジャガイモ入りサーモンのホイル焼き
- **accompagnamento con vino bianco Fiano**
フィアーノ産白ワイン

受講料 (税込み) : 6,500 円

4/21 (日) 17:00-20:00

講師: マルコ・マニャーニ

メニュー:

- **tagliatelle fatte a mano alla Bolognese**
手打ちタリアテッレのボロネーゼミートソース
- **bruschetta con cime di rapa**
菜の花のブルスケッタ
- **accompagnamento con vino rosso Chianti**
キャンティ赤ワイン

受講料 (税込み) : 6,500 円

メニューには、飲物が含まれます。

www.lapiccola-italia.com

