

Domenica 2 aprile

Presso lo [Studio Postura & Benessere](#), via D'Annunzio,1 Biancade (TV)

## Corso di cucina naturale: Il menù di Pasqua



Questo corso intende fornire agli iscritti la capacità pratica di preparare ricette 100% vegetali deliziose e sane, ma intende anche fornire le informazioni sui vantaggi per la salute dell'alimentazione vegetale. Il corso è tenuto dal cuoco **Alberto Berto**, cultore di cucina naturale, che spiegherà e mostrerà come preparare piatti gustosi, curando anche l'effetto visivo.

### Ecco il ricco menù proposto:

Frittelline di piselli su mayonese vegetale  
Piccantina di avocado  
Polentine agli spinaci in versione elegante  
La pasta nel cestino  
Risottino inusuale  
Hamburger di edamame golosi  
Crème brûlée crudista  
Muffins arachidi e cioccolato

**Ad ogni partecipante verrà fornita una dispensa con tutte le ricette del corso.**

**ORARIO: dalle 10.00 alle 14.00 circa**

**COSTO: 35 euro**

**Per informazioni e iscrizioni: Raffaella tel. 388 35 25 592**