



## Laboratorio pratico di cucina informale

a cura dello chef **Federico Scudellari**

**mercoledì 19 e lunedì 24 gennaio 2022 - dalle ore 18 alle 21**  
**presso Ecomuseo delle Erbe Palustri, Villanova di Bagnacavallo**

Un laboratorio di cucina rivolto a tutti per imparare a conoscere le **verdure invernali**, sperimentando nuove idee e sapori. Partiamo da prodotti provenienti dalle aziende agricole del **nostro territorio**, per scoprire come realizzare appetitosi piatti per la cena. Dalla **VELLUTATA** alla **CREMA** passando per la **ZUPPA** ogni partecipante imparerà quali sono le differenze e i segreti di ogni piatto cimentandosi in prima persona nelle diverse preparazioni. Durante la serata è prevista la preparazione di tre diverse portate che ogni partecipante potrà portare a casa con il proprio contenitore da asporto.

### ***Ingredienti protagonisti della serata***

***Finocchio • Cime di Rapa • Cedro • Carciofi***

### ***Ricette***

***Vellutata di carciofi con crumble al pecorino***

***Zuppa di cime di rapa con julienne di cedro candito***

***Crema di finocchio al curry***

**Dove:** **Ecomuseo delle Erbe Palustri** via Ungaretti 1, Villanova di Bagnacavallo (RA)

**Numero partecipanti:** max 9 persone / **Costo:** € 30 soci e €35 non soci

**Materiali da portare:** quaderno per appunti, grembiule e contenitori da asporto

**Info e prenotazioni:** [slowfoodbassaromagna@gmail.com](mailto:slowfoodbassaromagna@gmail.com)

***Per partecipare al laboratorio è necessario essere in possesso del Green Pass.***

**Appuntamento di febbraio RISOTTIamole** (2 febbraio 2022)