

inZUPPiAmole



Slow Food®
Godo e Bassa Romagna

Laboratorio pratico di cucina informale

a cura dello chef **Federico Scudellari**

mercoledì 27 ottobre 2021 - 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 autunnali**, sperimentando nuove idee e sapori. Partiamo da prodotti provenienti dalle aziende agricole del nostro territorio, per scoprire come realizzare appetitosi piatti per la cena, tra **vellutate, creme e zuppe**. 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

Funghi • Castagne • Cavolo nero

Topinambur • Melograno

Ricette

Vellutata ai funghi con crumble di castagne

Zuppa di cavolo nero e melograno

Crema di topinambur e liquirizia



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

Numero partecipanti: max 8 persone / **Costo:** € 30

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

Info e prenotazioni: slowfoodbassaromagna@gmail.com

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

Appuntamento di novembre RISOTTIamole (data da definire)