

MENU PRINCIPALE

[Home](#)
[Home Unicral-Box](#)

ANNUNCI

[Home](#)
[Scelta annuncio](#)
[Mio account](#)
[I miei annunci](#)
[Regolamento](#)

[Tutti gli annunci\(92\)](#)

[Last minute \(52\)](#)
[Promozioni varie \(28\)](#)

Annunci

Annunci di cucina

[Ricerca avanzata](#)

Ordina per [Data](#)

[Scelta annuncio](#) | [Tutti gli annunci](#) | [Mio account](#) | [I miei annunci](#) | [Regolamento](#)

Corso di cucina microonde

Vuolete tutti gli annunci? [CORSI DI CUCINA AMATORIALE-PROMOZIONE MICARD](#)

Un corso di una sola serata tutto dedicato a un apparecchio presente ormai in quasi tutte le cucine, ma che raramente viene utilizzato sfruttandone al massimo le potenzialità. Con questa lezione intendiamo dimostrare, invece, come si possa preparare col microonde un intero menu (gustosissimo!), dall'antipasto al dolce, anche per una serata con ospiti e pochissimo tempo a disposizione!

Altro plus da non sottovalutare: potrete passare queste ricette semplici e nutrienti ai vostri figli, che,

nell'eventualità di doversi preparare da soli il pranzo, potranno cimentarsi in estrema sicurezza (evitando del tutto i fornelli) nella preparazione di un pasto completo.

Menu della lezione

Peperoni arrostiti
 Conchiglie con punte di asparagi e piselli
 Pesce spada alla palermitana
 Bianco mangiare

Il prezzo della serata comprende 3 ore di lezione in cucina, dispensa con le ricette, materiali vari e degustazione finale.

La Scuola di Cucina "Mangiando e Imparando" di Luisa Pedroni si riserva il diritto di apportare, per motivi didattici e per disponibilità di ingredienti, levi modifiche a quanto proposto nel menu.

Prezzo | € 84,00 iva inclusa

Prezzo:

Contatto:

CORSI DI CUCINA AMATORIALE-PROMOZIONE MICARD

[Invia una e-mail](#)



Corso di cucina di pasta fresca

Vuolete tutti gli annunci? [CORSI DI CUCINA AMATORIALE-PROMOZIONE MICARD](#)

Che siano agnolotti, tortelli o cappellotti una cosa è certa: la pasta fresca ripiena è forse la maggiore rappresentazione della tipica regionalità della cucina italiana.

In realtà, però, c'è anche un'altra certezza ossia quella per cui il corso in questione è in assoluto il più divertente e partecipativo tra tutti quelli finora proposti.

Il prezzo della serata comprende 3 ore di lezione in cucina, dispensa con ricette, materiali vari e degustazione finale.

La Scuola di Cucina "Mangiando e Imparando" di Luisa Pedroni si riserva il diritto di apportare, per motivi didattici e per disponibilità di ingredienti, levi modifiche a quanto proposto nel menu. Ti piace impastare? Segui

anche il corso di Pane, pizze e focacce!

Prezzo | € 84,00 iva inclusa

Dove | sede di Milano Granitidraci - via C. Farini ang. Ferrari

Prezzo:

Contatto:

CORSI DI CUCINA AMATORIALE-PROMOZIONE MICARD

[Invia una e-mail](#)



Corso di Giapponese

Vuolete tutti gli annunci? [CORSI DI CUCINA AMATORIALE-PROMOZIONE MICARD](#)

Perché andare al ristorante quando possiamo preparare ad arte le stesse ricette a casa nostra e condividerle con gli amici?

Ecco allora due serate speciali, tutte dedicate ai principali piatti della tradizione giapponese.

Lo Chef Insegnante ci guiderà alla preparazione di una serie di portate gustosissime e di grande effetto, che

potranno poi facilmente essere ripetute a casa, ricordando le utili indicazioni acquisite.

I piatti preparati nel corso di ogni serata saranno degustati alla fine della lezione.

Il prezzo delle due serate comprende il ore di lezione in cucina, dispensa con le ricette, materiali vari e degustazioni finali.

La Scuola di Cucina "Mangiando e Imparando" di Luisa Pedroni si riserva il diritto di apportare, per motivi didattici e per disponibilità di ingredienti, levi modifiche a quanto proposto nel menu.

Prezzo | € 180,00 iva inclusa

Luogo: Granitidraci

Prezzo:

Contatto:

CORSI DI CUCINA AMATORIALE-PROMOZIONE MICARD

[Invia una e-mail](#)



Pescando Mangiando

Vuolete tutti gli annunci? [CORSI DI CUCINA AMATORIALE-PROMOZIONE MICARD](#)

Nel cuore del Parco Nazionale del Gargano, un luogo incantevole che vanta il primato nazionale della

biodiversità col 35% delle specie botaniche italiane concentrate in appena l'1% del territorio nazionale,

nasce la sede garganica di Mangiando e Imparando a Cagnano Varano in località Toppo Don Paolo. L'occhio e il cuore possono percorrere le colline circostanti fino a

declinare verso il lago di Varano (maggior lago costiero italiano) che apre le sue porte al mare Adriatico. La vista si può distendere fino all'Arcipelago delle isole Tremiti e,

nelle giornate particolarmente terse, non manca l'avvistamento delle isole croate. La passione per la

nostra terra si unisce a quella per la "BUONA CUCINA" attraverso i nostri corsi aperti a tutti coloro che decidono di fare una vacanza "alternativa", strettamente a contatto

con la natura e con la gente del luogo e a quei "garganici" che hanno voglia di fare qualcosa di diverso,

imparando, mangiando e stando assieme divertendosi!

PROGRAMMA PESCANDO E MANGIANDO

giorno 05 arrivo e sistemazione

inizio del corso alle ore 18.00, cena tasting

giorno 06 ore 10.00 corso, pranzo tasting

ore 17.00 "calare le reti" (inizio giornata di pesca)

cena in compagnia

07 ore 08.00 "littore le reti"

ore 10 corso, pranzo tasting

pomeriggio libero

cena in compagnia

08 ore 10 corso, pranzo tasting

parenza

Corso base di pesca e cucina garganica € 600 (iva inclusa)

Prezzo:

Contatto:

CORSI DI CUCINA AMATORIALE-PROMOZIONE MICARD

[Invia una e-mail](#)



I week-end Onda Lunga

Vuolete tutti gli annunci? [CORSI DI CUCINA AMATORIALE-PROMOZIONE MICARD](#)

Tra i cipressi che a Bolgheri alti e schietti..., immensi nella pineta del tombolo e cullati dall'onda lunga del

mare d'autunno, ecco i fine settimana da non perdere di Mangiando e Imparando all'Hotel Alta La Vista a Marina

di Castagneto Carducci

Nel cuore della Costa degli Etruschi che, lungo i suoi 90 km, offre un mare limpido, premiato dalla Bandiera

Blu dell'Unione Europea, l'hotel è in una posizione privilegiata, direttamente sul mare e a pochi passi dalla

meravigliosa pineta. Spostandoci dTra i cipressi che a Bolgheri alti e schietti..., immensi nella pineta del

tombolo e cullati dall'onda lunga del mare d'autunno, ecco i fine settimana da non perdere di Mangiando e

Imparando all'Hotel Alta La Vista a Marina di Castagneto Carducci

Nel cuore della Costa degli Etruschi che, lungo i suoi 90 km, offre un mare limpido, premiato dalla Bandiera

Blu dell'Unione Europea, l'hotel è in una posizione privilegiata, direttamente sul mare e a pochi passi dalla

meravigliosa pineta. Spostandoci dal centro abitato e dagli stabilimenti balneari si estendono, a nord e a sud,

chilometri di spiagge incontaminate e selvagge, incorniciate da folte pinete, boschi e una campagna ricca

di colori e profumi. A pochi metri dall'hotel, il nuovissimo Centro di Talassoterapia e Benessere.

Costo € 500 + iva a persona, comprende di pernottamento, prima colazione da giovedì sera a

domenica mattina, due cene con menu degustazione/ lezione di cucina e relativa cena, 1 trattamento

benessere, 1 lezione con personal trainer.

Programma a partire dal 1° week-end di ottobre

giovedì: sera arrivo in hotel - menu degustazione

venedì: prima colazione; mattinata "liberi tutti"; ore 17.00 lezione in cucina con lo Chef Umberto Creatini e,

a seguire, cena con ciò che si è preparato.

sabato: prima colazione; corsa sulla spiaggia con personal trainer; 1 trattamento di talassoterapia presso le

terme dell'Hotel Tombolo; cena con menu degustazione.

domenica: prima colazione e partenza.

Prezzo:

Contatto:

CORSI DI CUCINA AMATORIALE-PROMOZIONE MICARD

[Invia una e-mail](#)



Due cuori e una cucina

Vuolete tutti gli annunci? [CORSI DI CUCINA AMATORIALE-PROMOZIONE MICARD](#)

Domenica, 18 Ottobre 2006, 15.00 - 18.00

Corso di cucina con tasting

4 lezioni singole

ore 18,30

Due cuori e una cucina ... Ricette raffinate e sensuali, da preparare al proprio partner ma anche insieme.

Accostamenti sorprendenti, dolci o piccanti, cura dei dettagli e dei colori: i piatti che proponiamo nelle 4

lezioni, acquistabili singolarmente, sono una gioia per la vista, l'olfatto, il gusto e anche il tatto!

Prezzo | € 84,00 iva inclusa e lezione, a persona

Dove | sede Milano-Farini

Prezzo:

Contatto:

CORSI DI CUCINA AMATORIALE-PROMOZIONE MICARD

[Invia una e-mail](#)

