



Ateliers de cuisine 2024-2025

- | | |
|---|--|
| ☞ Risotto al radicchio rosso
<i>Risotto avec la salade « Trévis »</i> | samedi 5 et vendredi 11 octobre |
| ☞ Tagliatelle fresche
<i>Pâtes fraîches sauce à la viande sans tomate</i> | vendredi 15 et samedi 16 novembre |
| ☞ Cannelloni amalfitani
<i>Cannelloni avec viande et mozzarella</i> | vendredi 6 et samedi 14 décembre |
| ☞ Gnocchi di patate speck e funghi
<i>Gnocchi aux pommes de terre, speck et champignons</i> | vendredi 10 et samedi 25 janvier |
| ☞ Maccheroni alla molisana
<i>Pâtes avec poitrine et pecorino</i> | samedi 1 ^{er} et vendredi 7 février |
| ☞ Ravioli freschi ricotta e spinaci
<i>Ravioles frais avec ricotta et épinards</i> | vendredi 14 et samedi 22 mars |
| ☞ Pasta, patate e cozze (Pouilles)
<i>Pâtes, pommes de terre et moules</i> | vendredi 25 et samedi 26 avril |
| ☞ Spaghetti allo scoglio
<i>Spaghetti aux fruits de mer</i> | samedi 24 mai |
| ☞ Timballo di melanzane alla siciliana
<i>Pâtes au four avec aubergines</i> | vendredi 13 juin |

... Tabliers bienvenus !

- ▶ Chaque atelier comprend un **cadre théorique**, durant lequel sont présentés et expliqués des « primi piatti », pâtes, riz et autres délices, « antipasti » et plats régionaux et un **cadre pratique** durant lequel les participants préparent une **recette**, guidés par des conseils de réalisation.
- ▶ Les plats sont **dégustés** avec un **vin approprié**.
- ▶ Chaque participant au cours se voit remettre les **documents** concernant les recettes.

L'atelier de cuisine se tient au Tempo Falque, 36 rue Falque Marseille 13006
de 11h30 à 13h30 - Participation par atelier : 20,00 €

Places limités (7/8 pers.) - Inscription et règlement anticipés obligatoires

Renseignements : 0680683753 e-mail:contact@asso-acci.com 19, rue L. Maurel 13006

ACCI Association Loi 1901, déclarée depuis 1994 - Marseille. SIRET 477 559 280 0011