



ANCHE GLI ANGELI

Cooking class con

Giovanni Trombatore Chef

Benvenuto con i nostri vini IGP e DOCG Sicilia e cocktail accompagnati da piccole ularie (eccellenze) siciliane.

Introduzione alla cucina siciliana con cenni storici della tradizione e tecniche di preparazione

Consegna dei grembiuli e cappelli.

Preparazione di un primo "Cavatelli di grani antichi" impasto e trasformazione come la tradizione vuole.

Salsa ai profumi del Val di Noto :
Pomodoro Pachino, capperi, aglio, pepe rosso, olive nere, basilico, menta e olio EVO il tutto con sapienza e manualità dello Chef.

Preparazione e spiegazione dei vari passaggi di lavorazione.

TUTTI A TAVOLA

Degustazione di antipasti del Val di Noto da Portopalo all'Etna.

Cavatelli con i profumi di Sicilia da voi preparati

Dessert degustazione di dolci della tradizione siciliana.

Vini inclusi

Durata 60 min. pasta making

Durata 60 min. cena

Durata 30 min consegna diplomi e brindisi

Durata totale 2,5 h

Totale € 200,00 pro pax