

たべものラボ・食を楽しむ料理特別講座 イタリアンでおもてなし

- メニュー：
- ・ 豚肉のアグロドルチェ
 - ・ マッシュカリフラワーのディップ
 - ・ ゼッポリーニ
 - ・ 生チョコクッキー

日時： 2024年1月27日(土)
10:30～13:30

会場： 生活クラブ館(小田急線経堂)

受講料：

5,100円 (生活クラブ東京組合員)
一般 5,500円 CS会員 4,800円



一つひとつのレシピはさほど手がかからないので、段取りさえ考えれば、素敵な食卓が出来上がります。

アグロ(酸っぱい)ドルチェ(甘い)はシチリアの伝統的な料理。今回は豚肉を柔らかく煮込みます。

マッシュルームのディップは、パンにつけるだけでなく、肉や魚の付け合わせにも使えます。

ゼッポリーニは青のりの香り豊かな揚げパン。お酒にもよく合います。

そして生チョコクッキーは砂糖を使わず、おいしいチョコレートで作ります。

★ご希望の方にワイン(実費)を召し上がっていただく予定です

お申し込みはこちらから →



NPO法人コミュニティスクール・まちデザイン
〒156-0051 世田谷区宮坂3-13-13
生活クラブ館2F

TEL : 03-5426-5212 (月-金10時～17時)
FAX : 03-3426-9911

E-mail : cs.machi-design@nifty.com

URL : <https://cs-machi.com>



「食と農と地域をつなぐ」

インスタ・公式LINEで情報発信を行っています。
お友だち登録をよろしくお願い致します！



インスタ



LINE