

Il Mondo in cucina

*Alla scoperta di comunanza e diversità
Laboratori itineranti*

CEREALI E LEGUMI ANTICHI



Laboratorio, degustazione/cena 30 maggio 2014 ore 19.00

MENU'

Preludio

Humus di fave: fave, tahina (crema di sesamo), aneto, limone, cumino e olio d'oliva

Tabulè: Bulgur (spezzato di grano germogliato), lattuga, prezzemolo, cetrioli, pomodori, cipollotti, limone, olio d'oliva.

Piatto Principale

Pilaf di farro: farro piccolo (monococco), cicerchia, zucchine, porro e spezie varie

... e per finire in dolcezza

Ghiaccio paradisiaco: amido di riso, zucchero, acqua di rose, cardamomo, pistacchi

Chai (tè persiano) servito con pasticcini a base di farina di riso e/o di ceci

Quota di partecipazione e degustazione cena: € 20,00

sede: Circolo Culturale Italo/Arabo **“ARCI SAHARA”** via don Tosatto, 95 Mestre (VE)

Progetto approvato dalla Provincia di Venezia con la partecipazione finanziaria della Regione