



CASEUS VENETI

Concorso Regionale Formaggi del Veneto

e



lacucinadiqb

(se l'uomo è ciò che mangia il cuoco è ciò che cucina?)

presentano...

Il Caseus nel Brunch:

ovvero come preparare un buffet dolce e salato
grazie alla bontà dei formaggi veneti

Ricette proposte:

- **Plateau di formaggi (Piave stagionato, Morlacco, Asiago fresco , ricotta affumicata, caprini) con confetture:**
 - saor di zucca,
 - marmellata di cipolle di Tropea,
 - Confettura di Pere senapate al vino rosso,
 - Crema di fagioli di Lamon
- **Terrina mascarpone ed Verde di Montegalda e pistacchi con pane di segale e miele di corbezzolo;**
- **Il Trittico dei bicchierini;**
 - Bicchierini di caprese croccante con bufala made in Veneto;
 - Charlotte di zucca, radicchio e asiago;
 - Crema di lenticchie al tartufo con ricotta e castagne;
- **Cestini di pasta fillo con verza brasata e lardo con fonduta di pennarello;**
- **Strudel di funghi del bosco con ricotta affumicata e salsiccia con salsa di erborinato di capra;**
- **Insalatina di Montasio, cicoria e acciughe con crostini neri e mandorle;**
- **Crostata di zucca speziata con noci e datteri e dadolata di zucca caramellata;**
- **Tiramisù con crema di Casatella Trevigiana DOP e cioccolato fondente**

Ogni partecipante potrà assistere alla preparazione dei piatti e degustarli, in abbinamento ai vini DOC e DOCG del Veneto.

Corsi a cura dello Chef Anna Maria Pellegrino.

Domenica 2 ottobre c/o il Castello Estense di Arquà Polesine;

Ore 11:00 e ore 16:00 - 25 posti disponibili per lezione - su prenotazione;

Costo € 10:00 - ritiro pass c/o Info-Point almeno 15 minuti prima dell'inizio della lezione.

Info e prenotazioni: segreteria Caseus Veneti: 0422-422040 — segreteria@caseusveneti.it



ASSOCIAZIONE REGIONALE
PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

Segreteria organizzativa c/o A.PRO.LA.V.

Vicolo Mazzini, 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV) - Tel. 0422 422040 - Fax 0422 422050 - segreteria@caseusveneti.it - www.caseusveneti.it