

Cucina Araba



CORSO di **CUCINA ARABA**

La cucina araba è un viaggio sensoriale che mescola ingredienti freschi e spezie uniche, frutto di secoli di tradizioni e influenze culturali.

Piatti ricchi di sapori sono preparati con legumi, verdure fresche, carni di agnello e pollo, e insaporiti da spezie come cumino, curcuma e coriandolo. Il cous cous è un altro pilastro della cucina araba, mentre l'olio d'oliva e il pane pita sono protagonisti in ogni pasto. I dolci, con il loro mix di miele e frutta fresca, regalano la giusta dolcezza per concludere ogni piatto. Un'esperienza gastronomica che ti trasporta nel cuore della tradizione araba.

Tre lezioni per iniziare il percorso

1. Cous cous tunisino: agnello, ceci, verdure varie
Tajine tunisino: pollo, uova formaggi, spezie varie
Basbousa: torta dolce a base di semolino e mandorle
2. Tajine marocchino: pollo, verdure
Zaalouki: insalata a base di melanzane
Pane arabo
Yoyo: dolce tipico tunisino
3. Shorba shir: zuppa a base di orzo
Fricasè: pasta fritta ripiena
Kunafeh

I corsi si terranno a Pisa, via Bovio 19



IL CORSO PARTIRA' MARTEDI' 15 APRILE ORE 19.00

Per info e iscrizioni:

rivolgersi al Circolo Agorà Via Bovio n. 19 Pisa.



Orario segreteria: dal lunedì'
al venerdì dalle ore 9.00-12.30 / 14.00- 18.00

Mail: agorapi@officinaweb.it

Tel. 050.500442 – 3455838552

Per partecipare ai nostri corsi occorre essere in possesso di tessera ARCI.

Tessera ordinaria 18 euro– Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT
48Z0538714000000047326027