

REGIONAL TEMAMIDDAG

Sicilien

1195 kr per person

Med sina böljande kullar, vulkaniska berg och kuststränder som möter glittrande hav är den sydligaste regionen i Italien rik på utsökt mat och dryck som förklarar smeknamnet: "Guds kök". Med ständigt närvarande citrusaromer drar Sicilien nytta av ett klimat som omfattar färsk frukt, grönsaker och skaldjur.

Under tre timmar får du lära dig om de regionala rätterna på menyns historia och ursprung, samt traditionerna bakom dem. Vi startar med en snabb aperitif innan vi sätter oss ner för att smaka på det bästa från regionen för kvällen – ihop med regionala viner, förstås!

Vänligen notera att denna kurs inte innebär praktisk matlagning för deltagarna.

I kursen ingår:

- Ett glas prosecco
- Fyra regionala rätter från Sicilien
- Två glas vin eller alkoholfritt alternativ
- Recept att ta med hem efter avslutad kurs

Meny

- Förrätt: Räkor med siciliansk trapanese pesto (färska tomater, basilika, mandel, saltad ricotta)
- Pastarätt: Penne alla Norma (tomatsås, aubergine, saltad ricotta)
- Huvudrätt: Tonfiskfilé med karamelliserad lök, apelsin och fänkål
- Dessert: Siciliansk cannolo