

Ciclo de oficinas

Leguminosas no Ponto!

Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra

Das 19h às 22h00 | 10€/sessão

Mais info: aileguminosas2016@gmail.com



07 DE NOVEMBRO

Chef Emanuel Faria
Investigador Filipe Melo

Sopa de Castanha, Feijão Frade e Enchidos crocantes | Arroz Malandrinho do Mondego com Feijão Manteiga e Carnes

21 DE NOVEMBRO

Chef Emanuel Faria
Prof. Sónia Fialho

Creme de Feijão Vermelho e Vinho do Porto | Lentilhas Estufadas e Filete de Cavala Corado

05 DE DEZEMBRO

Chef Emanuel Faria
Prof. Ana Lúcia Baltazar

Creme de Feijão Branco com Shitake Salteado | O Grão de Bico e o Bacalhau confitado para o Natal

Venha cozinhar connosco!