

Ciclo de oficinas

Leguminosas no Ponto!

Escola de Hotelaria e Turismo do Porto

Das 19h às 22h00 | 10€/sessão

Inscriva-se: aileguminosas2016@gmail.com



14 DE SETEMBRO

Chef Elísio Bernardes
Nutri. Carla Almeida e Inês Pádua

O **feijão branco** e o porco da "cabeça dos pés"
Embutido de feijão branco, mexilhão e lulas

26 DE SETEMBRO

Chef Elísio Bernardes
Agrónomo Valdemar Carnide

Vichyssoise de **grão-de-bico** e pesto rico de manjerição | Croquetes de grão-de-bico em brandade de bacalhau

12 DE OUTUBRO

Chef Yves Grandmottet-Shaw
Nutricionista Helena Real

Caril de **lentilhas** e quinoa
Creme de lentilhas e bacon

09 DE NOVEMBRO

Chef Yves Grandmottet-Shaw
Nutricionista Helena Real

Feijoada de **chícharo** | Caril de chícharo e abóbora | Sopa da pedra com chícharo

23 DE NOVEMBRO

Chef Elísio Bernardes
Investigadora Ana Barros

O **feijão encarnado**, os ovos e a alheira
O feijão encarnado e a lebre