

Cucina Araba



□ **Corso di Cucina Araba – Un viaggio tra profumi, spezie e tradizione**

La cucina araba è un'esperienza sensoriale che fonde ingredienti freschi e spezie uniche, tramandata da secoli di storia e contaminazioni culturali.

Scoprirai piatti ricchi di sapore preparati con legumi, verdure di stagione, carni pregiate come agnello e pollo, e un universo di spezie: cumino, curcuma, coriandolo...

Il cous cous è uno dei grandi protagonisti, insieme al pane pita e all'olio d'oliva.

E poi i dolci, profumati di miele e frutta secca, perfetti per concludere ogni pasto con dolcezza.

□□□ **Un corso pratico in 3 lezioni da 2 ore e mezza**, dove imparerai a cucinare alcune delle ricette più autentiche della tradizione tunisina, marocchina e mediorientale:

□ **Lezione 1 – Sapori di Tunisia**

- Cous cous tunisino con agnello, ceci e verdure
- Tajine tunisino con pollo, uova, formaggi e spezie
- Basbousa: torta dolce di semolino e mandorle

□ **Lezione 2 – Profumi dal Marocco**

- Tajine marocchino con pollo e verdure
- Zaalouki: insalata di melanzane speziata
 - Pane arabo fatto in casa
- Yoyo: dolce fritto tunisino

□ **Lezione 3 – Tradizione e comfort food**

- Shorba shir: zuppa d'orzo aromatica
 - Fricasè: pasta fritta ripiena
- Kunafeh: dessert filante a base di formaggio e sciroppo

□ **Impasta, cucina, assaggia e lasciati trasportare dalle atmosfere del Medio Oriente.**

Un corso ricco di profumi, cultura e gusto... tutto da vivere insieme!

PROSSIMA PARTENZA MARTEDI'
23/09 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