

a cura di Rossana Madaschi Dietista e Docente di Scienza dell'Alimentazione <u>www.nutrirsidisalute.it</u>

## Lunedì 30 maggio 2011

dalle ore 20.00 alle ore 22.30 c/o Nutrirsi di salute Via Campagnola, 23/B Bergamo

## Menù

Antipasto: Centrifuga rimineralizzante di carote e mele	
	Salsa: Patè di mostarda con succo di limone
	Primo: Risotto aromatico con verdure e succo d'uva rossa
	Secondo: Piccatine delicate di seitan con succo di cipolla
	Contorno: Cetrioli scottati con succo di barbabietola
	Pane semintegrale con succo di sedano
	Dolce: Spuma di panna di soia con succo di mirtillo
	issetante: Succo ACE (Vitamina A, vitamina C, Vitamina E)
	Bevande: Acqua naturale depurata

## PER LA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE SARANNO UTILIZZATI INGREDIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La quota di partecipazione di € 30,00 è comprensiva della degustazione di tutte le preparazioni della lezione di cucina naturale. A tutti i partecipanti verrà inoltre consegnato il ricettario completo e si svilupperanno tematiche di educazione alimentare.

## Per le iscrizioni:

Nutrirsi di salute cellulare: 348.811.91.31 e-mail: <u>info@nutrirsidisalute.it</u>

FAI UN BRINDISI ALLA SALUTE!