

L'ATELIER DI CUCINA ITALIANA

LA CUCINA DI MARIA

Samedi 13 juin 2026, 18h30



- ❖ À La Guinguette de la Paix,
75 rue du Chevalier Français – 59000 Lille.
- ❖ Sur réservation au 06.74.53.44.86 ou dantelille@gmail.com
- ❖ PAF : 25 euros à régler avant l'Atelier
Soit Chèque (s) à l'ordre C.C.I Dante Alighieri Lille.
OU par Virement : Comité Culturel Italien Dante Alighieri Lille
La Banque Postale : IBAN / FR3720041010052023443P02673
BIC/ PSSTFRPPLIL
- ❖ Nombre de places limitées
- ❖ Prévoyez un tablier de chef/fe 😊



Un menu sicilien

- ❖ **Les busiate faites à la main** : *pâtes fraîches à base de semoule de blé dur et d'eau, roulées à la main*
- ❖ **Le pesto à la trapanaise aux tomates cerises et aux amandes** : *sauce froide originaire de Trapani, à base de tomates, amandes, basilic et huile d'olive*
- ❖ **La salade pantesque** : *salade fraîche et savoureuse aux tomates, pommes de terre, olives noires, câpres, oignons rouges et origan (typique de l'île de Pantelleria)*
- ❖ **Les genovesi palermitaines** : *petites douceurs de pâte sablée fourrées à la ricotta et aux pépites de chocolat*



Un menu siciliano

- ❖ Le busiate fatte a mano
- ❖ Il pesto alla trapanese con pomodorini e mandorle
- ❖ L'insalata pantesca
- ❖ Le genovesi palermitane: dolci di pasta frolla farciti con ricotta e gocce di cioccolato



❖ Le busiate

Le busiate fatte a mano, preparate con semola di grano duro e acqua



❖ Il pesto alla trapanese

Un pesto delicato e gustoso,
preparato con pomodori e mandorle



❖ Le busiate condite con il pesto alla trapanese



❖ L'insalata pantesca





❖ Le genovesi palermitane, con ricotta e cioccolato

❖ Le bibite: le
acque e i vini

