

# *Não só Risotto*

## *O arroz na gastronomia italiana*

*Um curso de dois encontros para desvendar os segredos do arroz na culinária italiana entre risottos, saladas, croquetes, arancini, arroz no forno e sobremesas de arroz!*



**Chef:** Emmanuele Cucchi

**Horário:** das 18h00 às 20h30

**Dias:** 21 e 22 de novembro de 2017

Não é necessário ter um prévio conhecimento de técnicas de culinária italiana. Aulas em língua portuguesa.

**Preço:** R\$ 200,00 (em até 2 X no cartão de crédito)

Obs.: No final das aulas os alunos irão degustar os pratos preparados.

Obs.: Todo o material necessário para o curso será fornecido na primeira aula.

Obs.: Vagas limitadas

**Local:** Av. Presidente Antonio Carlos 40, 4º andar – Centro

**Inscrições presenciais:** nas secretarias do IIC (Centro, Copacabana, Barra da Tijuca, Niterói) através dos seguintes meios de pagamento: cartão de crédito (com opção de parcelamento em até 2 vezes), de débito, cheque ou dinheiro. Não parcelamos com cheque ou dinheiro.

**Inscrições por transferência bancária:** Solicite os dados para pagamento através do e-mail: [centro.iicrio@esteri.it](mailto:centro.iicrio@esteri.it)

A inscrição por transferência bancária estará sujeita a confirmação após recebimento do comprovante de pagamento. Desistências do curso serão permitidas apenas 5 dias úteis antes da data de início.