

# CURSO DE RISOTO

**Aprenda a preparar e descubra a praticidade de um Risoto!**

Técnicas e segredos para harmonizar sabores em um ótimo risoto, com a chef Angela Vieira.

Ficou com água na boca? Depois desse curso, o seu risoto nunca mais vai ser o mesmo!

**Tipos de risoto:** risoto de camarão cremoso, de limão siciliano, de linguça blumenau e abobrinha.

**Local:** Restaurante ARWEG - das 18h30 às 21h

**Turma 1:** 16/10 (quarta-feira)

**Turma 2:** 22/10 (terça-feira)

**Turma 3:** 30/10 (quarta-feira)



**Vagas limitadas!** 20 vagas por turma.

## Investimento por pessoa:

**Associado ARWEG:** R\$ 45,00

- Pagamento por transferência bancária. Mais informações serão enviadas após fechamento da turma;
- Incluso: degustação dos risotos durante o curso.



**Inscrição pelo site [www.arweg.com.br](http://www.arweg.com.br) > Inscrição Eventos**