

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Lainate, lezioni di cucina e degustazioni gratuite

Redazione · Friday, November 24th, 2017

"Per profumare i pranzi del weekend e stimolare la fantasia", iFood e Scavolini hanno organizzato per tutti gli amanti della buona cucina un evento da non perdere! L'appuntamento è per sabato 25 novembre, dalle 18 alle 19:30, **allo Scavolini Store Lainate con i blogger di iFood Sara Barone e Marco De Padova.**

Per questo evento verranno proposti due piatti semplici e sfiziosi. Si inizia con un primo piatto, dei pacchetti ripieni e fritti, con un cuore di formaggi e salumi; a seguire i blogger coinvolgeranno il pubblico nella preparazione di un secondo di carne, una dadolata di pollo marinato alla soia servito su crema di carote. A fine evento, gli ospiti potranno assaggiare le ricette preparate per prendere spunto per nuovi piatti da rifare anche nella cucina di casa propria.

**Cuochi amatoriali per passione, Sara Barone e Marco De Padova saranno gli intrattenitori di questo evento dedicato alle buone forchette.**

**Sara Barone** nella vita di tutti i giorni è un'insegnante e per passione si è avvicinata al mondo della cucina. Sapori e gusti sono sempre legati alla cura di sé, cucinare e mangiare in compagnia è un'espressione d'amore. Sara svela le sue ricette nel blog I Piattini di Drilli dove propone piattini semplici alla portata di tutti.

**Marco De Padova** è un eventologo, manager del food&beverage e, per chi segue il suo blog In cucina con il Direttore, è IL Direttore, dove recensisce ristoranti e locali, incontra chef e personaggi di punta del panorama della cucina italiana.

**Prosegue così il progetto Scavolini "iFood inStore", il blog tour in 100 tappe, organizzato in collaborazione con iFood**

Sabato 25 novembre – dalle 18:00 alle 19:30

Via Rho 29/31, 20020 Lainate

Ingresso libero e gratuito

This entry was posted on Friday, November 24th, 2017 at 8:47 am and is filed under [Cronaca](#), [Rhodense](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a

response, or [trackback](#) from your own site.