Nota de agenda

"SABORES CHEF ONLINE" E A CHEF JUSTA NOBRE PROMOVEM EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS NO CONTINENTE DE OEIRAS

- **Loja Continente de Oeiras, 28 e 29 de setembro**

Nos próximos dias 28 e 29 de setembro, a Loja Continente de Oeiras recebe duas sessões gratuitas de Showcooking, uma delas conduzida pela Chef Justa Nobre, no âmbito da iniciativa "Sabores Chef Online", deliciosas experiências gastronómicas que vão passar por 40 lojas de norte a sul do país. Nesse fim-de-semana haverá também Workshops sobre culinária na mesma loja.

Especialmente pensada para os curiosos ou apaixonados pela cozinha, a sessão de Showcooking vai incluir dicas culinárias, demonstrações, degustações e a apresentação de duas receitas saborosas da Chef Justa Nobre – Carne de Porco à Alentejana e Leite Creme rápido com Fruta da Época, em destaque no dia 21 de setembro, entre as 18h00 e as 19h00.

Para assistirem aos Workshops culinários durante o fim-de-semana, os clientes terão que fazer a marcação prévia no balcão de informação da loja. Os Workshops são limitados a 12 pessoas.

Recorde-se que o Chef Online do Continente é o primeiro site português de receitas em vídeo on demand e está presente no Youtube, no Iphone e no Facebook. No Facebook conta com mais de 500 mil fãs.

28 de setembro:

Showcooking:

11h30 – 12h30 – Bruchetta de tomate cereja, mozarella e manjericão e Risoto de Frango e Pesto
18h00 – 19h00 – Carne de Porco à Alentejana e Leite Creme rápido com Fruta da Época (**Chef Justa Nobre**)

Workshops:

15h30 – 16h00 - Espinafres gratinados com gambas
16h30 – 17h00 - Pescada com broa

29 de setembro:

Showcooking:

11h30 – 12h30 – Palmiers de Cogumelos com Ervas e Rolinhos de espinafres com requeijão e abóbora
18h00 – 19h00 - Papelottes de Salmão com Legumes e Tarte de Morango

Workshops:

15h30 – 16h00 – Lasanha de Tofu de Espinafres e Queijo
16h30 – 17h00 - Peito de Frango Recheado de Ricota e Amendoas Torradas com Tagliatelle de Tomate e Menta

Para mais informações, por favor contacte:

GCI | Sílvia Marçal
Email: smarcal@gci.pt
Telf: 21 358 30 20