



**ML**  
A.D.1492



*ESPERIENZA IN MASSERIA LILEI*

# COOKING CLASS

*Rich. Elegant. Timeless.*

**ML**  
A.D.1492



# DALLA TERRA

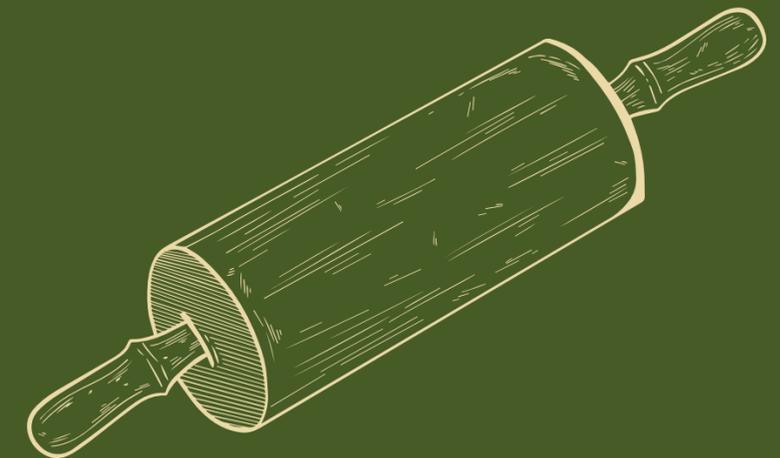
VISITA AL NOSTRO ORTO  
BIOLOGICO ALLA SCOPERTA  
DELLE NOSTRE COLTIVAZIONI DI  
ORTAGGI E DELLE ERBE  
AROMATICHE CHE VENGONO  
UTILIZZATE NELLA CUCINA  
DELLA MASSERIA



# IN CUCINA

–PREPARAZIONE DEL SUGO DI  
POMODORO FRESCO E  
BASILICO RACCOLTI DAL  
NOSTRO ORTO

–PREPARAZIONE DI  
“ORECCHIETTE E SAGNE  
‘NCANNULATE”



# A TAVOLA

---

CENA CON APERITIVO, PASTA  
HOMEMADE CON LA SUA SALSA  
E DESSERT



## COME SI SVOLGE?

- La cooking class inizia con la consegna di grembiule e cappellino da chef personalizzato Masseria Lilei
- Successivamente si va nel nostro orto biologico per raccogliere le erbe aromatiche e i pomodori da portare in cucina
- Si raggiungerà la cucina dove insieme al supporto del nostro Chef si inizierà a trasformare la farina in pasta e si preparerà la salsa di pomodoro
- Tutti a tavola per degustare i prodotti realizzati a quattro mani con lo Chef
- La cena include un antipasto, l'assaggio delle orecchiette e delle sagne 'ncannulate e un dessert a scelta dal nostro menù
- L'esperienza nella natura durerà circa 1 ora e 30 minuti.

€ 130,00 p.p.

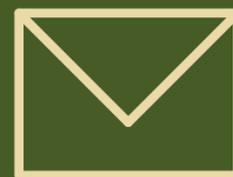
## Contact Us

WE'RE JUST A PHONE  
CALL AWAY.



### MAILING ADDRESS

Contrada Case Sparse Li Lei – 73023 –  
Lizzanello  
[www.masserialilei.it](http://www.masserialilei.it)



### EMAIL ADDRESS

[reservation@masserialilei.it](mailto:reservation@masserialilei.it)  
[cooking@masserialilei.it](mailto:cooking@masserialilei.it)



### PHONE NUMBER

T +39 0832 1981379  
M +39 324 0508981