

CUCINARE E' FACILE - 2° LIVELLO

corso amatoriale

Docenti:	Andrea Palmieri (chef)
Giorno:	3 lezioni, di giovedì: 19, 26 marzo e 2 aprile.
Data inizio corso:	19/03/2020
Data fine corso:	02/04/2020
Orario:	18.00-22.00
Costo:	€ 300,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Tre lezioni di approfondimento in cui lo chef Andrea Palmieri coinvolgerà il pubblico nella preparazione di ricette alquanto insolite. Le preparazioni possono essere utilizzate in varie occasioni, creando differenti menu da offrire ai propri ospiti sorprendendoli anche un po'.

Costo del corso € 300,00 IVA esente (grazie all'accREDITAMENTO della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione



Apprendere nuovi metodi di cottura e studiare abbinamenti insoliti.

Prima lezione - 19 marzo

Antipasti:

- Pane burro e alici 2.0
- Krapfen alla carbonara
- Wrap di insalata di pollo curry e lime
- Bresaola di manzo, frappa salata e guacamole di piselli

Seconda lezione - 26 marzo

Primi piatti:

- Spaghetto alle vongole e pomodorini al profumo di limone
- Risotto alla zucca e taleggio
- Mezze maniche alla gricia con gamberi
- Pici con carciofi, punta d'acciughe e pecorino

Terza lezione - 2 aprile

Secondi piatti di carne:

- Scamone di agnello cotto a bassa temperatura, puntarelle alla romana
- Filetto di maiale in salsa ponzu e verdure in agrodolce
- Buttermilk fried chicken e patate al cartoccio
- Polpette di vitella con uvetta e pinoli al vino bianco

Al termine del corso è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.

