

# CUCINARE È FACILE

## *Lezione a tema*

<b>Docenti:</b>	Andrea Palmieri (chef)
<b>Giorno:</b>	5 lezioni, di sabato
<b>Data inizio corso:</b>	13/03/2021
<b>Data fine corso:</b>	17/04/2021
<b>Orario:</b>	10.00-14.00
<b>Costo:</b>	€ 400,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un corso pratico completamente rinnovato in cui verranno realizzati 5 menu a tema, pensati per altrettante occasioni. Il docente Andrea Palmieri, chef del ristorante BucaVino, ospite di programmi televisivi come Geo&Geo, Linea Blu, Domenica IN e Ricette all'italiana, insegnerà ai partecipanti come elaborare e combinare fra loro diverse pietanze, per creare variazioni sul tema e realizzare menu ad hoc, all'insegna del gusto e della creatività personale.

Costo del corso € 400,00

Il costo comprende:

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

- Acquisire le conoscenze di base per organizzare un pranzo o una cena tra parenti e amici.
- Imparare le ricette proposte dallo chef.
- Apprendere le tecniche per un utilizzo corretto della materia prima, con l'obiettivo di esaltare i sapori dei piatti proposti e ridurre gli sprechi.

Gli argomenti trattati riguardano la preparazione di diverse ricette e come superare le difficoltà nell'esecuzione, con la possibilità di interagire con uno chef esperto a disposizione per tutta la durata del corso. Di seguito le ricette dei piatti che imparerete a realizzare durante le 5 lezioni.

### Seconda lezione - 13 marzo

#### **Primi piatti di pasta fresca:**

- Fettuccine al fondente di pomodoro
- Lasagnetta ai pomodori bruscati e mozzarella di bufala
- Cappellacci ripieni di ricotta, limone e zafferano
- Pasta e ceci

### Terza lezione - 20 marzo

#### **Primi piatti di pasta secca:**

- Mezze maniche alla gricia e carbonara
- Spaghettoni cacio e pepe
- Linguine aglio, olio e peperoncino
- Bucatini all'amatriciana e pecorino alle vinacce

### Quarta lezione - 27 marzo

#### **Secondi piatti di carne:**

- Cotoletta panata agli agrumi e purea di patate
- Polpette al vino bianco con uvetta e pinoli
- Petto di vitella alla fornara
- Roast beef e verdure di stagione

### Quinta lezione - 10 aprile

### **Il dolce:**

- Ciambellone della nonna anche in “zuppa”
- Torta di mele allo zabaione
- Tiramisù agli amaretti

### Prima lezione - 17 aprile

### **Antipasti:**

- Alici e puntarelle fritte
- Polpettine di melanzane affumicate al profumo di lime
- Pappa al pomodoro
- Zucchine romanesche ripiene

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