



CUCINARE È FACILE

DESCRIZIONE

Un corso amatoriale pratico e completo che affronta la preparazione di varie ricette in un clima piacevole e rilassato, finalizzato all'apprendimento di tecniche e metodologie. 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 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
-
- 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.

Prima lezione - 1 ottobre:

Antipasti:

- Polpettine di melanzane affumicate al profumo di lime
- Fritto misto vegetale in pastella
- Tortino di speck, brie e pere
- Pappa al pomodoro

Seconda lezione - 8 ottobre:

Primi piatti di pasta fresca:

- Fettuccine alla papalina



- Cappellaccio con ripieno di carbonara su crema di zucchine
- Maltagliati con ceci e baccalà
- Lasagnetta ragù bianco e carciofi

Terza lezione - 15 ottobre:

Primi piatti di pasta secca:

- Mezze maniche alla gricia
- Spaghettoni cacio e pepe
- Pennette anni '80
- Bucatini all'amatriciana, pecorino alle vinacce

Quarta lezione - 22 ottobre:

Secondi piatti di carne:

- Tasca di vitella ripiena
- Roast beef e verdure di stagione
- Il bollito e le sue salse
- Polpettine di bollito

Quinta lezione - 29 ottobre:

Il dolce e il salato:

- I maritozzi: con la panna
- I maritozzi: con pomodori secchi e crema di burrata
- Creme caramel all'arancia
- Brioche con coppa di testa e agrumi
- Tiramisù

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

