



## **FARCITO È BUONO - IL GUSTO IN UN MORSO**

### **DESCRIZIONE**

Riuscire a condensare nel morso di un panino i giusti ingredienti e sapori (amaro, dolce, salato, aspro e umami), dare il giusto equilibrio di consistenze, è una bella sfida. In questo corso dimostrativo parleremo della scelta del pane e dell'alternanza degli ingredienti. In ogni panino si nascondono tecniche che lo chef illustrerà e utilizzerà per le singole preparazioni, dando consigli che vi saranno utili nella vostra cucina di casa o professionale. Parleremo anche di stoccaggio e conservazione.



Costo del corso € 80,00 IVA esente (grazie all'accREDITAMENTO della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Per una degustazione ragionata ecco i panini che ha scelto per voi:

- Focaccia nera con baccalà cbt, spinaci al burro, cipolla marinata
- Panino di pastrami di agnello, semi di senape marinati e salsa di yogurt greco alla curcuma
- Bottoncino tonno in scatola, no grazie, limone fermentato, maionese all'aglio e chips di topinambur fritte
- Panino di fiori di zucca panati con alici e burrata
- Panino o focaccia con farina di fave, cicoria ripassata e bacon del milionario
- Maritozzo con patè di fegatini "metodo chefsteps", bucce di arancia candita e sale all'aceto
- Bottoncino con gorgonzola, marmellata di pompelmo rosa e salvia fritta
- Tramezzino di pandoro, primo sale, mandorle tostate, pere e cioccolato

Le ricette potrebbero subire delle variazioni a seconda della stagione e delle materie prime reperibili.

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

