



GIRO DEL MONDO IN 80 POLPETTE

DESCRIZIONE

Una lezione dedicata a chi vuole scoprire come realizzare tante polpette diverse e gustose in un corso pratico con degustazione finale di tutti i prodotti realizzati. Lo chef proporrà ricette che sfidano e confondono le tradizioni, vi spiegherà tecniche e trucchi per diventare dei "professionisti della polpetta". Porterete a casa 80 ricette, in una dispensa dedicata ai partecipanti. La tradizione della polpetta risale al 1400, raccontano i libri di storia gastronomica quindi le polpette sono dei concentrati di "storia" e di sapori. Possono essere di carne, pesce o vegetariane. La polpetta è entrata anche a pieno titolo nel filone dello street food infilata in cartocci o in panini.



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
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Acquisire le conoscenze necessarie per ottenere polpette sfiziose e gustose, partendo dalla scelta della giusta materia prima e passando attraverso l'utilizzo di varie tipologie di cottura: frittura, al forno, in umido.

Il corso sarà l'occasione per preparare le seguenti ricette:

- Tamales de quinoa
- Mai dire mais...disse il maiale
- Vedo verde come la Provenza
- Vietnam tu m'hai provocato e io me te magno
- La romanità, pizza salsiccia e broccoletti
- Polpetta in cerca di stile con ketchup di carote
- United States of bacon
- Smoked or not smoked...this is the baccalà
- Un cuneese ai tropici

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.

