

# GLI ANTIPASTI

*lezione a tema*

<b>Docenti:</b>	Andrea Palmieri (chef)
<b>Giorno:</b>	giovedì
<b>Data inizio corso:</b>	27/01/2022
<b>Data fine corso:</b>	27/01/2022
<b>Orario:</b>	18.00-22.00
<b>Costo:</b>	€ 95,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

In questa lezione pratica vengono proposti piatti che alternano la tradizione alla innovazione. Queste preparazioni possono far parte del vostro menu in ogni occasione.

Costo del corso € 77,87 + IVA

Il costo comprende:

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

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Tortino speck brie e pere, fonduta al parmigiano

- Pappa al pomodoro
- Baccalà in pastella con maionese al frutto della passione e cipolla stufata alla vaniglia
- Puntarelle alla romana e alici fritte

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