

IL FRITTO PERFETTO

lezione a tema

Docenti:	Andrea Palmieri (chef)
Giorno:	martedì
Data inizio corso:	18/02/2025
Data fine corso:	18/02/2025
Orario:	18.00-22.00
Costo:	€ 95,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

La **frittura** è una tecnica che spesso può risultare complessa e, senza la giusta esperienza, il rischio di fare un disastro è dietro l'angolo. In questo corso di cucina, avrai l'opportunità di apprendere i segreti della frittura direttamente da **chef Andrea Palmieri**. Scoprirai tutte le tecniche indispensabili per preparare fritti perfetti anche a casa: dalla panatura ideale, alla pastella più croccante, fino alla temperatura ottimale dell'olio. Un'occasione imperdibile per trasformare la tua cucina in un vero laboratorio di sapori e consistenze.

Come ogni grande momento culinario, il corso si concluderà con la **degustazione dei piatti preparati**, durante la quale potrete assaporare le vostre creazioni insieme allo chef, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente la vostra esperienza di apprendimento.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 77,87 + IVA

Il costo comprende:

- grembiule in TNT
- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- degustazione finale

Gli **obiettivi** del corso sono:

- imparare le tecniche di panatura e frittura specifiche per degli antipasti fritti gustosi;
- approfondire la conoscenza delle materie prime utilizzate, dalla selezione all'utilizzo più appropriato in cucina;
- stimolare la creatività in cucina attraverso la reinterpretazione di ricette classiche con un tocco moderno;
- apprendere le tecniche di presentazione dei piatti in modo esteticamente accattivante e professionale;
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la degustazione finale.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- Supplì con salsicce e spuntature
- Fritto di vegetali e frutta
- Fiori di zucca, mozzarella e alici
- Mozzarella in carrozza
- Bombette con crema alla carbonara

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