

I PRIMI PIATTI “VEGETAL”

corso amatoriale

Docenti:	Andrea Marconi (chef)
Giorno:	martedì
Data inizio corso:	28/01/2020
Data fine corso:	28/01/2020
Orario:	17.00-21.00
Costo:	€ 70,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Lo chef Andrea Marconi ha pensato per voi una serie di primi piatti vegetariani utilizzando prodotti stagionali. I piatti, che gli allievi prepareranno insieme allo chef, risulteranno colorati e allegri a tutto vantaggio di una bella tavola invernale.

Costo del corso € 70,00 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



Una lezione post natalizia che permetterà ai partecipanti di elaborare piatti interessanti e in qualche modo leggeri.

Di seguito le ricette dei piatti che imparerete a realizzare:

- Gnocchi al pesto ligure con datterini confit, fiori di zucca e ricotta salata;
- Tagliolini al basilico ai tre pomodori;
- Cestino di “tagliatelle vegetali” su passata di piselli e cipolla stufata al porto;
- Zuppa con funghi di bosco e castagne con crostini di pane al pecorino;
- Ravioli alla mentuccia su crema di topinambur e carciofi croccanti.

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

