



"IL CIBO NON SI BUTTA" - LA CUCINA DEL RECUPERO IN CHIAVE MODERNA

DESCRIZIONE

"Il cibo non si butta", Le nostre nonne sapevano bene che nulla doveva andare sprecato, ogni pasto nasce dal lavoro, dal tempo impiegato per prepararlo e dal piacere di condividere la tavola. Lo "spreco" di cibo è sempre più, specie ai giorni nostri, una mancanza di rispetto verso le risorse a nostra disposizione. Avere un atteggiamento attento nei confronti del cibo e del suo recupero è un'opportunità per inventare nuove preparazioni in base agli ingredienti a disposizione con un occhio che strizza al gusto e all'ambiente. Ci divertiremo ad aprire frigo e dispensa per dare alla parola "recupero" un sapore inaspettato. La scommessa è una sola: chi si accorgerà che sono avanzi?



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

Mettere alla prova il vostro ingegno, ragionando su consistenze, abbinamenti, succulenza e impiattamento per elaborare dei piatti di recupero in chiave moderna.

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Dalla pasta fredda al finger food croccante, mezzamanica farcita e fritta
- Pasta del giorno prima si trasforma in stecco panato di pasta napoletana
- Dall'arrosto al sushi "de casa nostra"
- Il pollo avanzato prima si trasforma in una elegante millefoglie
- Cosa fare del cavolfiore lesso? Vi propongo una vellutata al bicchiere con pane croccante e olive disidratate e briciole di carote
- Vi avanza del riso? Cialdina di riso soffiata con formaggio di yogurt scolato e polvere di alici
- Quando avanza il panettone? Mini cucciolone con gelato avanzato e cialda fatta con panettone
- E per dolce, crema al succo di frutta con cialdine di halls

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

