

IO SPERIAMO CHE ME LA CAVO

Lezione a tema

Docenti:	Andrea Palmieri (chef)
Giorno:	3 lezioni, di martedì
Data inizio corso:	27/09/2022
Data fine corso:	11/10/2022
Orario:	18.00-22.00
Costo:	€ 270,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

In cucina sei un disastro e i fornelli ti incutono timore, il lavoro assorbe completamente le tue giornate e ti resta poco tempo per preparare dei pasti dignitosi, sei stufo di ordinare la solita pizza quando inviti i tuoi amici a casa e vuoi scoprire il piacere di cucinare per gli altri...

Abbiamo pensato al corso perfetto per te!

In queste tre lezioni lo chef Andrea Palmieri ti aiuterà a realizzare dei menu facili e veloci per assaporare dei piatti genuini e fare una bella figura con i tuoi ospiti. Avrai finalmente tanti spunti e idee per utilizzare al meglio quello che hai nel frigo e andare oltre al semplice assemblaggio di ingredienti.

Costo del corso € 221,31 + IVA.

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT

- degustazione finale
 - attestato di partecipazione
-
- Acquisire le conoscenze di base per organizzare un pranzo o una cena tra parenti e amici.
 - Imparare le ricette proposte dallo chef.
 - Apprendere le tecniche per un utilizzo corretto della materia prima, con l'obiettivo di esaltare i sapori dei piatti proposti e ridurre gli sprechi.

Gli argomenti trattati riguardano la preparazione di diverse ricette e come superare le difficoltà nell'esecuzione, con la possibilità di interagire con uno chef esperto a disposizione per tutta la durata del corso. Di seguito le ricette dei piatti che imparerete a realizzare durante le 3 lezioni.

Prima lezione - 27 settembre

Il ritorno dal lavoro:

- Spaghetti al fondente di pomodoro all'arrabbiata
- Frittata di pasta e caponata
- Piccantine di arista con mele e arance
- Zabaione al cucchiaio

Seconda lezione - 4 ottobre

Gli amici a cena:

- Tortino di speck
- Spaghetti al ragù
- Spezzatino al vino bianco
- Purè di patate
- Tortino al cioccolato

Terza lezione - 11 ottobre

Apro il frigo e ti penso:

- Risotto zucca e philadelphia fatta in casa

- Spadellata di patate e peperoni
- Caprese tiepida
- Tagliata di pollo all'aceto balsamico
- Millefoglie crema e cioccolato

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