

LA CENA DELLA VIGILIA

Lezione a tema

| | |
|---------------------------|---------------------------------|
| Docenti: | Marco Claroni (chef) |
| Giorno: | martedì |
| Data inizio corso: | 14/12/2021 |
| Data fine corso: | |
| Orario: | 16.00-20.00 |
| Costo: | € 100,00 |
| Sede: | Via della Pineta Sacchetti, 263 |

Marco Claroni, chef e proprietario dell'Osteria dell'Orologio di Fiumicino, ha pensato ad una vigilia di Natale "diversa", che possa lasciare i vostri ospiti davvero soddisfatti per aver potuto gustare piatti fuori dagli schemi, e alternativi alle solite ricette a cui siamo abituati. Lo chef ha studiato piatti che consentiranno di godervi la serata e vi spiegherà passo passo come realizzarli, in modo da organizzare al meglio il vostro tempo.

Costo del corso € 81,97 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule in TNT e cappello da chef
- degustazione finale

L'obiettivo della lezione è insegnare piatti apparentemente elaborati che stupiranno gli ospiti e vi consentiranno di organizzare il vostro tempo, in modo che anche voi possiate passare una serata piacevole, insieme ai vostri cari, senza stanchezza, seguendo le tempistiche che lo chef vi avrà insegnato.

Di seguito le ricette dei piatti che imparerete a realizzare:

- Carpaccio di ricciola al melograno, frutti rossi, verza e yogurt greco
- Maritozzo con burrata, alici e puntarelle
- Polpo affogato alla rapa, tortino di patate e pecorino e cicorietta
- Tortino di alici con scarola alla napoletana e fonduta di pomodoro
- Zuppa di cicerchie, arzilla e broccoletti

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