

LA CUCINA VEGETALE

Lezione a tema

Docenti:	Simone Salvo (chef)
Giorno:	mercoledì
Data inizio corso:	06/10/2021
Data fine corso:	06/10/2021
Orario:	18.00-21.30
Costo:	€ 70,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

In questo corso pratico, sotto la guida dello chef Simone Salvo (responsabile della cucina del ristorante Romeow Cat Bistrot di Roma) i partecipanti prepareranno un menù di quattro portate, completamente a base vegetale, senza l'uso di materie prime di origine animale, che sorprenderanno il gusto e i palati più esigenti. Con l'ausilio di ingredienti inusuali, attraverso l'utilizzo di tecniche sia classiche che innovative, i partecipanti andranno a ricercare l'umami, il gusto di cui spesso la cucina vegetale è priva. Il corso è rivolto a tutti: amatori e professionisti che intendono presentare in carta, nel proprio ristorante, una piatto vegetale non banale e di grande appeal.

Costo del corso € 57,38 + IVA.

Il costo comprende:

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

- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Gli obiettivi di questo corso sono:

- capire come bilanciare una ricetta;
- imparare a strutturare un menù plant-based per renderlo saporito ed appagante.

Amuse bouche

Sfera croccante di lenticchie gialle in stile thay, tamarindo, chutney al mango e cardamomo.

Antipasto

Cannolo siciliano salato con ricotta di canapa, caponatina di stagione, gel di peperone.

Primo

Linguine al pesto di basilico e sumac, limone fermentato, pomodoro bruciato.

Secondo

Tempeh scottato, Mayo al pimenton, verdure in agrodolce.

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