

LA FRIGGITRICE AD ARIA

Corso base

Docenti:	Paolo Dalicandro (chef)
Giorno:	lunedì
Data inizio corso:	20/01/2025
Data fine corso:	20/01/2025
Orario:	17.00-21.00
Costo:	€ 90,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Hai acquistato una **friggitrice ad aria**, o l'hai ricevuta in regalo, ma non sei sicuro di come sfruttarne tutte le potenzialità?

La friggitrice ad aria è uno strumento innovativo ed estremamente versatile, che consente di preparare piatti più sani rispetto ai metodi di cottura tradizionali. In questo corso, il personal chef **Paolo Dalicandro**, ti insegnerà come utilizzare al meglio la tua friggitrice ad aria e sostituirla alle altre attrezzature casalinghe, per realizzare ricette salutari dopo le abbuffate natalizie, senza rinunciare al gusto.

Come ogni grande momento culinario, il corso si concluderà con la **degustazione dei piatti preparati**, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente la vostra esperienza di apprendimento.

Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 73,77 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Gli **obiettivi** del corso sono:

- imparare le basi dell'utilizzo della friggitrice ad aria e capire e come ottenere il miglior risultato con il minimo sforzo;
- preparare ricette leggere e saporite, utilizzando pochi grassi e ingredienti freschi, perfetti per chi vuole mantenersi in forma dopo le feste;
- sperimentare con ingredienti vari e cucinare piatti a base di carne, pesce, verdure e legumi, ottimizzando tempi e metodi di cottura per esaltare il sapore naturale degli alimenti;
- sperimentare con ricette di dolci a basso contenuto di zucchero e snack leggeri, ideali per chi vuole concedersi una dolcezza senza sensi di colpa;
- ottimizzare la friggitrice ad aria per una cucina veloce e sana, conoscere trucchi e tecniche per ridurre i tempi di preparazione e cottura, facilitando la creazione di pasti sani anche nelle giornate più frenetiche.
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la degustazione finale.

Dal toast perfetto ai peperoni arrosto, passando per castagne, ceci croccanti, polpo arrosto, uova sode, torta al cioccolato, tortellini croccanti, pancake, banane caramellate, spiedini di pollo con senape e miele, primo sale panato, fagottini di pane carasau, frittelle di patate e lo Sfogliabrie... e molto altro ancora!

La dispensa, come sempre, è super ricca. Al momento siamo arrivati a ben 30 ricette, ma chissà quante ne avrà aggiunte lo chef quando parteciperete al corso... Venite a scoprirlo!

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.

