

LA PENTOLA A PRESSIONE

lezione a tema

Docenti:	Paolo Dalicandro (chef)
Giorno:	lunedì
Data inizio corso:	18/10/2021
Data fine corso:	18/10/2021
Orario:	17.00-21.00
Costo:	€ 70,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Gli chef usano la pentola a pressione? La risposta potrete darla voi dopo questo corso dimostrativo, scoprendo le grandi potenzialità di questo strumento e l'enorme sicurezza di quelle moderne. Verrà messo a paragone il vecchio modello con le nuove generazioni di pentole fino alle più tecnologiche pentole elettriche. Potrete preparare un ottimo brodo di carne limpido in 40 minuti e uno di vegetali in 15 minuti, ma grazie a questa tecnica si potranno preparare anche piatti più elaborati sempre con il vantaggio delle tempistiche brevi. Lo sapevate poi che la pentola a pressione continua a cuocere anche con il fuoco spento e che esiste una percentuale di acqua da aggiungere alla pasta o al riso per cuocerla? Riceverete una dispensa con 19 ricette e un codice sconto per comprare sull'e-commerce del negozio di Peroni snc.

Costo del corso € 57,38 + IVA.

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo

- dispensa
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

- Brodo classici e gourmet
- Risotto cacio e pepe cotto nel brodo di croste di parmigiano in 7 minuti
- Amatriciana
- Pasta e patate cotta nell'acqua del polpo con pecorino e buccia di limone
- Il polpo
- Pollo al curry
- Pere cotte al vino rosso e spezie

Riceverete una dispensa con 19 ricette e un codice sconto per comprare sull'e-commerce del negozio di Peroni snc.

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