

LE ZUPPE

lezione a tema

Docenti:	Andrea Palmieri (chef)
Giorno:	giovedì
Data inizio corso:	03/02/2022
Data fine corso:	03/02/2022
Orario:	18.00-22.00
Costo:	€ 95,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

In questa lezione pratica si affronta la preparazione di un piatto adatto ad un menu invernale. Una fumante zuppa calda può, a volte, essere considerata anche un piatto unico data la presenza dei legumi.

Costo del corso € 77,87 + IVA

Il costo comprende:

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

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Crema parmantier speck e pane croccante
- Zuppa di zucca e gamberi profumati al timo
- Zuppa ceci e baccalà
- Pasta e fagioli

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