



MODERNITÀ ROMANA

DESCRIZIONE

Modernità Romana: due lezioni legate alla storica cucina romana, proposta e rielaborata dallo chef in chiave moderna, con l'esecuzione di nuove ricette preparate con tecniche di lavorazioni all'avanguardia con i tempi.



Costo del corso € 150,00 IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio). Costo singola lezione € 80,00.

Il costo comprende:

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

Durante le lezioni gli allievi avranno modo di preparare e degustare i vari piatti eseguiti sotto la guida dello chef, che li seguirà passo dopo passo nell'esecuzione.

Ricette della I lezione - giovedì 10 ottobre

- Quennelle di arzilla e patate alle mandorle su crema di broccoli romaneschi in brodo
- Ravioli al cacao cacio e pepe su sfilacci di coda vaccina e fonduta di pecorino al sedano
- Baccalà alla menta con pesto di pinoli in casseruola di pomodoro
- Frolla con ricotta di pecora piccante e crema di visciole

Ricette della II lezione - giovedì 24 ottobre

- Crocchette di patate alla gricia
- Ravioli ai carciofi e mentuccia al ragout di coratella e pecorino stravecchio
- Fuselli di pollo in osmosi di vino frascati su crema di peperoni arrostiti
- Semifreddo alla ricotta di pecora con pepe e menta

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

