



## PENTOLA A PRESSIONE

### DESCRIZIONE

Ma la pentola a pressione è veramente utile in cucina? Questa è la domanda che vi farò alla fine del corso teorico, e sono quasi certo della risposta. Dopo che avrete scoperto le potenzialità di questa pentola, la tecnologia dei nuovi modelli, non potrete più farne a meno. Pensate solo che potrete preparare un ottimo brodo di carne limpido in 40 minuti e uno di vegetali in 15 minuti. Lo sapevate poi che con la pentola a pressione si può cuocere anche con il fuoco spento sotto?

Costo del corso € 70,00 IVA esente (grazie all'accREDITAMENTO della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Ecco alcune delle preparazioni che lo chef vi mostrerà e assaggerete:

- Brodo di osso buco, a sorpresa due preparazioni in una.
- Ketchup di carote
- Brodo vegetale senza ossidazione
- Ragù di manzo e ragù di cortile
- Pasta al polpo
- Risotto cacio e pepe in sette minuti
- Vellutata di carciofi alla romana con pancetta croccante

Le ricette potrebbero subire delle variazioni a seconda della stagione e delle materie prime reperibili.

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

