

# PRIMI PIATTI DI PASTA SECCA

*corso amatoriale*

<b>Docenti:</b>	Andrea Palmieri (chef)
<b>Giorno:</b>	sabato
<b>Data inizio corso:</b>	17/10/2020
<b>Data fine corso:</b>	17/10/2020
<b>Orario:</b>	10.00-14.00
<b>Costo:</b>	€ 90,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

La pasta asciutta è per noi italiani un “must” della cucina che difficilmente manca sulle nostre tavole. In questa lezione lo chef Andrea Palmieri insegnerà ai partecipanti alcuni primi piatti tipici della tradizione romana, con un occhio al passato. La lezione, interamente pratica, è corredata da tutte quelle informazioni necessarie per iniziare a cucinare con consapevolezza e maggior sicurezza. La consueta degustazione insieme allo chef concluderà la lezione.

Costo del corso € 90,00 — IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- grembiule in TNT
- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- degustazione finale di quanto preparato

Gli obiettivi della lezione sono:

- Far conoscere le caratteristiche della pasta secca e le accortezze da utilizzare per la buona riuscita di un piatto;
- svelare i segreti relativi alla delicata fase di mantecatura della pasta secca, in modo da ottenere la cremosità voluta.

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Mezze maniche alla gricia
- Spaghettoni cacio e pepe
- Pennette anni '80
- Bucatini all'amatriciana, pecorino alle vinacce

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