

# I SUPPLÌ

## *Corso base*

<b>Docenti:</b>	Andrea Palmieri (chef)
<b>Giorno:</b>	martedì
<b>Data inizio corso:</b>	05/11/2024
<b>Data fine corso:</b>	05/11/2024
<b>Orario:</b>	18.00-22.00
<b>Costo:</b>	€ 95,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Il **riso** è uno degli ingredienti più versatili e diffusi al mondo, e la cucina italiana lo celebra con una vasta gamma di preparazioni gustose. In questo corso pratico con lo chef **Andrea Palmieri**, imparerai a sfruttarlo al meglio, creando ricette originali e saporite, riducendo gli sprechi e ottimizzando ogni ingrediente.

Un'esperienza culinaria che ti arricchirà di idee e trucchi per una cucina più efficiente.

Come ogni grande momento culinario, il corso si concluderà con la **degustazione dei piatti preparati**, durante la quale potrete assaporare le vostre creazioni insieme allo chef, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente la vostra esperienza di apprendimento.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 77,87 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule in TNT
- degustazione finale.

Gli **obiettivi** del corso sono:

- imparare a diversificare le ricette a partire da una base comune, esplorando nuove combinazioni di sapori e tecniche;
- acquisire strategie per riutilizzare ingredienti e avanzi, ottimizzando le risorse in cucina;
- apprendere le proprietà di un ingrediente versatile come il riso e scoprire come impiegarlo al meglio in diverse preparazioni;
- perfezionare le proprie abilità pratiche sotto la guida di uno chef esperto;
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la degustazione finale.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- Supplì al telefono
- Supplì cacio e pepe
- Arancini allo zafferano
- Supplì alla amatriciana
- Mozzarella in carrozza

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.