



## **SFIZI DI UNA SERA DI FINE ESTATE**

### **DESCRIZIONE**

Come preparare degli antipasti sfiziosi e innovativi ma di facile esecuzione per intrattenere gli amici in una serata in vacanza. Riuscirai a stupire gli ospiti con piatti freschi, accattivanti e sfiziosi da poter preparare in anticipo e godersi così la serata in compagnia. Degustazione dei piatti con prosecco.



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
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Acquisire la capacità di presentare piatti gourmet realizzandoli in prima persona con facilità, velocità' e tecnica e... tanto gusto.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- polpettine di ceci con salsa gazpacho, limone e menta
- involtini di melanzane con pesce spada, pesto mediterraneo, crema affumicata
- datterini con mousse di ricotta al pesto ligure, germogli di ravanelli
- salmone marinato in citronette all'arancia, finocchietto, tartare di bufala
- piccole omelette alle verdure su zucchine confit, scaglie di pecorino

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

