La cena Gourmet - ULTIMI POSTI DISPONIBILI

INIZIO CORSO: lunedì 4 dicembre 2023

durata: 3 ore

Prezzo: 122,00 € (100,00 € + IVA)

Un corso per preparare un ricercato menu gourmet anche a casa propria per stupire famigliari e ospiti con piatti ricercati e dal gusto eccellente. Guidati da **Massimo Spallino**, talentuoso chef e patron del ristorante Alla Vecchia Stazione di Canove di Roana (VI), i partecipanti impareranno a realizzare piatti che accontenteranno anche il più raffinato buongustaio, **utilizzando prodotti selezionati**, valorizzando al meglio gli ingredienti, imparando ad esaltarne il gusto e curando l'estetica del piatto.

Obiettivi:

Il corso è focalizzato sulla preparazione di un "menu d'autore" e intende offrire ai partecipanti l'occasione di apprendere tecniche e ricette dal sapore contemporenaeo.

Contenuti:

Realizzazione di in menu completo:
• Entree: frittelle di grana, cappone al vapore finocchietto selvatico e zuppetta tiepida di pomodoro verde
• Primo: risotto alla foglia d’oro mantecato al burro acido
• Secondo: filetto i patanegra con radici di prezzemolo e lettino di cavolo nero
• Dolce: tortino al cioccolato e passion fruit

Calendario

Lunedì 4 dicembre 2023
dalle ore 19.30 alle ore 22.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 27 novembre 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto a tutti gli appassionati della buona cucina.