



# Roner, microonde, pentola a pressione: come farsi aiutare in cucina



INIZIO CORSO: mercoledì 6 aprile 2022

durata: 3 ore

Prezzo: 115,90 € (95,00 € + IVA)

Ognuno di noi porta con sé uno o più ricordi legati alla mamma o alla nonna in cucina: con mattarelli, pentole e tegami, gli unici arnesi a disposizione, riuscivano a creare pietanze favolose... Ma quanta fatica!

Sminuzzare, tritare, mescolare, amalgamare: quante operazioni richiedevano una grande quantità di olio di gomito?

Oggi, anche **per gli amanti più appassionati della cucina tradizionale**, ci sono degli **strumenti tecnologici** che non solo svolgono tutte queste operazioni in autonomia, ma contribuiscono alla buona riuscita del piatto, ad esempio **dosando in modo impeccabile gli ingredienti, mescolando gli impasti al giusto ritmo**, o ancora, **calibrando la corretta temperatura di cottura**. Insomma, questi strumenti sono divenuti, nel tempo, preziosi alleati tanto dei grandi chef quanto dei cuochi amatoriali.

Tuttavia, che si tratti di risparmiare tempo o di ottenere risultati differenti, l'obiettivo è ottenibile solo se questi vengono ad essere utilizzati correttamente. Con questo corso sarà possibile conoscere i principali strumenti tecnologici presenti nelle nostre cuine e approfondirne le potenzialità indagando vantaggi, svantaggi e differenze tra ciascuno.

# Obiettivi:

Obiettivo del corso è far conoscere ai partecipanti i principali strumenti tecnologici presenti nelle nostre cucine al fine di utilizzarli correttamente per raggiungere i migliori risultati nella preparazione e cottura delle pietanze.

# Contenuti:

- Tipi di cotture e differenze, tradizionale, microonde, pressione, CBT
- Strumenti a disposizione
- Esecuzione di alcune ricette:
  - risotto viola al formaggio
  - ratatouille mediterranea
  - porchetta di maiale

# Calendario

**Mercoledì 6 aprile 2022**

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 30 marzo 2022

# Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina che vogliono iniziare a conoscere o ad approfondire l'uso e la versatilità di alcuni strumenti tecnologici e le relative tecniche di cotture.