



Coniglio, faraona, gallustro e oca



INIZIO CORSO: lunedì 12 giugno
2023

durata: 6 ore

Prezzo: 292,80 € (240,00 € + IVA)

La cucina dell'aia, ossia la cucina dei cosiddetti “animali di bassa corte”, ispira una straordinaria tradizione gastronomica diffusa sin dalla sua più remota antichità.

Con la guida di **Diego Magro**, Executive chef del gruppo Alajmo con una lunga esperienza nella ristorazione di qualità e stellata, i partecipanti potranno intraprendere un viaggio nel mondo degli animali da cortile attraverso la realizzazione di sei ricette che vedono l'utilizzo di questi ingredienti come protagonisti.

Brodo, fondi con cotture rapide, cotture dirette sono le principali preparazioni che saranno presentate e realizzate.

Obiettivi:

Obiettivo del corso è trasferire conoscenze e tecniche sul trattamento e la preparazione delle materie prime per la realizzazione di piatti innovativi e raffinati che hanno come protagonisti gli animali da cortile.

Contenuti:

Saranno eseguite le seguenti ricette:

- Petto d'oca arrostito con prugna salata, melanzane affumicate e fagiolini
- Milanese di coscia e sovra-coscia di faraona con peperoni e cipollotti al limone
- Ravioli di coniglio, spinaci e mandorle
- Risotto alle regaglie di pollo e gallina e cipolla fritta
- Gallustro arrostito, alghe e salsa mango
- Suprema di faraona alle erbe aromatiche con ciliegie, pesche e rucola

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Lunedì 12 giugno 2023

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 5 giugno 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore Food&Beverage.

Docenti:

[Diego Magro](#)