Cous cous

INIZIO CORSO: lunedì 23 ottobre 2023

durata: 3 ore

Prezzo: 115,90 € (95,00 € + IVA)

Il cous cous che ormai fa parte della routine alimentare degli italiani, ha in realtà una storia millenaria grazie alle culture e alle tradizioni che lo hanno tramandato. Alimento versatile e che si presta a numerose ricette, può essere abbinato a ingredieti vegetali, di mare e di carne, diventando di volta in volta un piatto nuovo e dai sapori autentici.

Con **Massimo Spallino**, talentuoso chef e patron del ristorante "Alla Vecchia Stazione" Canove di Roana, i partecipanti saranno guidati nella **scoperta di tutti i trucchi per preparare un perfetto cous cous**, con diverse tipologie di condimenti e preparazioni.

Obiettivi:

Il corso intende trasferire ai partecipanti le tecniche di preparazione del cous cous, giocando coi condimenti per renderlo di volta in volta un piatto nuovo e da scoprire.

Contenuti:

Realizzazione di tre piatti a base di cous cous:
• Cous cous con pomodori secchi, olive nere, crema di prezzemolo e capperi
• Cous cous con crema di patate, broccoli, pomodori gialli, acciughe
• Cous cous di mare con cozze, gamberi, salicornia e seppioline

Calendario

Lunedì 23 ottobre 2023
dalle ore 19.30 alle ore 22.30.
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 16 ottobre 2023

Destinatari:

Tutti gli appassionati di cucina.