Secondi di carne: idee veloci con un tocco da Chef

INIZIO CORSO: lunedì 23 novembre 2026

durata: 3 ore

Prezzo: 146,40 € (120,00 € + IVA)

Un corso pratico di cucina amatoriale dedicato alla **preparazione di secondi piatti di carne** adatti alla cucina quotidiana. **I partecipanti impareranno a scegliere, preparare e cucinare diverse tipologie di carne, realizzando ricette semplici, equilibrate e ricche di sapore.** Attraverso tecniche di base e consigli pratici, il corso fornirà gli strumenti necessari per portare in tavola ogni giorno piatti gustosi, vari e ben presentati, ottimizzando tempi e costi senza rinunciare alla qualità.

La guida sarà affidata allo chef **Renato Rizzardi** patron del ristorante La Locanda di Piero di Montecchio Precalcino (VI), **pronto a condividere consigli pratici e a supportare ogni partecipante** nel raggiungimento di una preparazione impeccabile.

Obiettivi:

Il corso permetterà ai partecipanti di preparare secondi piatti di carne adatti alla cucina familiare e quotidiana, imparando a valorizzare ogni preparazione attraverso l'utilizzo di marinature, aromi e contorni semplici ma efficaci, nonché a gestire correttamente tempi di preparazione e cottura per ottenere risultati sempre gustosi, equilibrati e di qualità.

Contenuti:

Lo chef preparerà alcuni piatti facili da realizzare a casa ma di grande effetto.

Calendario

Lunedì 23 novembre 2026
dalle ore 19.30 alle ore 22.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 16 novembre 2026

Destinatari:

Il corso è aperto a tutti agli appassionati di cucina.