

Informazioni sui Corsi

Due i Corsi che vengono presentati: uno dimostrativo, dove i partecipanti seguiranno lo Chef nella preparazione delle ricette, potranno prendere appunti ed al termine verrà proposta una piccola degustazione delle preparazioni; uno pratico, dove i corsisti avranno a disposizione gli stessi ingredienti, le pentole e gli utensili dello Chef, così da realizzare insieme tutte le ricette. Per questo consigliamo di munirsi di contenitori ermetici in modo tale da poter portare a casa i piatti realizzati.

Ad ogni corsista verrà consegnato un grembiule, una dispensa con le ricette che verranno proposte durante la serata e molti cenni informativi in merito agli argomenti trattati.

In caso di mancata partecipazione a una o più lezioni non è previsto il recupero né il rimborso della/e stessa/e; si potrà però farsi sostituire, previa comunicazione.

I corsi sono a numero chiuso. L'iscrizione ed il pagamento dovranno essere effettuati tre giorni prima del corso.

*Durante il corso base di pesce si imparerà a riconoscere, pulire e cucinare il pesce relativo alla serata.
Per chi intendesse seguire tutte e tre le lezioni del corso base di pesce verrà applicato uno sconto.

Calendario Corsi

-29 Settembre - Chef Francesca Marsetti

Menù tra amici

Friselle con Burrata e pomodorini al basilico

Risotto mantecato con Zucca e tempura di Orata

Sgombro sfilettato spadellato con sedano e

crema di patate

Torta di Mele

-4 Ottobre - Chef Andrea Vescovo

Corso base Pesce (1/3) *

Crostacei e Conchigliame

Crudità di Cappalunga Cappasanta Fasolari

Sautè di Cozze e Vongole

Risotto con Gamberi e Zucca

Catalana mista (Scampi, Canocchie e Garusoli)

-11 Ottobre - Chef Andrea Vescovo

Corso base Pesce (2/3) *

Pesce piatto, pesce tondo

Carpaccio di Branzino agli agrumi

Filetto di Rombo al forno in crosta di verdure

Filetto di Orata al cartoccio mediterraneo

Filetti di Soaso croccanti

-13 Ottobre - Chef Francesca Marsetti

Pasta fresca e ravioli

Pasta fresca

Tagliatelle alle Noci e Speck

Ravioli con Ricotta, Limone e Melanzane

Maccheroncini al Ragù

-18 Ottobre - Chef Andrea Vescovo

Corso base Pesce (3/3) *

Molluschi

Risotto con Seppia nera

Polipo alla Veneziana

Calamaro ripieno

-16 Novembre - Chef Andrea Vescovo

Astice e granchio

Insalatina d'Astice al vapore

Spaghetti all'Astice

Granchio al naturale

Cocotte di Granchio al forno al profumo di rosmarino

-22 Novembre - Chef Francesca Marsetti

Biscotti decorati per il Natale

Preparazione frolla classica

Preparazione frolla allo zenzero e alle nocciole

Decorazione con glassa e pasta di zucchero

-29 Novembre - Chef Francesca Marsetti

Idee per il Natale e giù di lì...

Pane farcito con tonno piccante, zucchine e ricotta

Astice gratinato con vellutata di porri

Ravioli croccanti con vongole, mascarpone e zafferano

Tacchina arrosto con scalogni e patate

Durata e orari dei Corsi:

I corsi durano tre ore, tre ore e mezza

Mattino dalle ore 8.30

Pomeriggio dalle ore 15.00

Sera dalle ore 20.00

Previo raggiungimento numero minimo partecipanti

Per informazioni e prezzi dei corsi:

-telefonare al 339 1849603

-inviare una mail a info@lacortedelconte.biz

