

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

MARZO IN CUCINA



LA SCUOLA DI CUCINA
Lorenzo de' Medici

La Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici, situata all'interno del 1° piano del Mercato Centrale di Firenze, dispone di postazioni altamente professionali complete di tutte le tecnologie all'avanguardia, dove i partecipanti possono comodamente lavorare in coppia e ognuno può preparare il proprio piatto.

Ogni lezione di cucina è così strutturata:

- Presentazione della Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici
- Introduzione alle ricette
- Metodi e segreti
- Stagionalità degli ingredienti
- Prodotti del territorio
- Introduzione alla sana alimentazione
- Lezione pratica
- Pranzo o cena con quanto cucinato dai partecipanti

Il prezzo comprende:

Gli ingredienti, un calice di vino, acqua, la degustazione finale, un grembiule con il nostro logo, una cartellina con materiale didattico e la ricetta, l'assicurazione per i partecipanti





SABATO 3 MARZO / 11:00 - 13:00

90€

Corso pasta fresca: la pasta ripiena

Ravioli ripieni ai 3 ragù

Agnolotti ripieni di funghi e cime di rapa con burro all'acciuga



DOMENICA 4 MARZO / 10:00 - 13:00

100€

Corso di pasticceria:

La cucina regionale: Sapori della Campania

- Babà
- Pastiera
- Zeppole
- procedimenti e decorazioni



GIOVEDÌ 8 MARZO / 19:30 - 21:30

75€

Festa della Donna

- Aperitivo di benvenuto "Cocktail Mimosa"
- Gnocchetti di patate con fonduta allo zafferano ed erba cipollina
- Torta mimosa



DOMENICA 11 MARZO / 19:00 - 21:00

45€

A cena con lo chef **Le intolleranze in cucina:**

Senza glutine, Nichel, Il lattosio

- Bruschetta con paté di verdure Involtini di branzino, melanzane e pesto di coriandolo
- Cannelloni di magro con bietole e ricotta



SABATO 17 MARZO / 15:00 - 17:00

40€

Laboratorio per bambini

Yo Yo di pan di spagna e girelle golose



SABATO 17 MARZO / 19:30 - 21:00

65€

Pizza gourmet: come comporre una pizza eccellente

Come fare una gustosa pizza con farine di grani antichi e ingredienti a scelta, di qualità



DOMENICA 18 MARZO / 10:30 - 12:30

75€

Sfoglia-Brisée e Frolla: Le torte dolci e salate

- Sfoglia: la torta pasqualina
- Brisée: erba cipollina, brie e speck
- Frolla: tartelletta al limone e frutta fresca



DOMENICA 18 MARZO / 14:30 - 17:00

100€

L'uovo di Pasqua per grandi e piccini: una dolce sorpresa

Porta il tuo dono, crea il tuo uovo di Pasqua personalizzato. Impara le tecniche di fusione e stampo



VENERDI 23 MARZO / 18:00 - 21:00

130€

Corso di carne: come usare le frutta nella cottura delle carni

- Carré di agnello con salsa al mirtillo
- Petto d'anatra all'arancia
- Verdure al forno



SABATO 24 MARZO / 19:00 - 21:30

90€

Abbinamento Cibo - Vino

- Antipasto a sorpresa a cura dello Chef
- Costolette d'agnello scottadito con patate saltate
- Carré d'agnello cotto a bassa temperatura con erbette



DOMENICA 25 MARZO / 11:00 - 13:00

75€

Corso di pasta fresca: il mese degli asparagi

- Cappellacci con mousse al caprino su crema di asparagi
- Gnocchi di patate con asparagi saltati e pancetta croccante



DOMENICA 25 MARZO / 15:00 - 18:00

100€

Corso di pasticceria: pillole di dolcezza

- Come realizzare a casa pasta choux bigné e éclair
- Glassature e farciture



LUNEDI 26 MARZO / 19:30 - 21:00

75€

La cucina degli avanzi

Come poter utilizzare ingredienti semplici per fare dei gustosi piatti



VENERDI 30 MARZO / 18:00 - 21:00

130€

Corso di carne Hamburger gourmet

- Burger di branzino aromatizzato all'arancia
- Burger di Chianina e timo fresco Come preparare i panini, la maionese, il ketchup e la salsa barbecue a casa in modo salutare



SABATO 31 MARZO / 19:00 - 21:30

90€

Corso di pasta fresca

- Spaghetti alla chitarra con crema di broccoli, acciughe e crumble
- Tagliatelle ai funghi e salsiccia di Cinta senese

Cucina Lorenzo de' Medici, la prima scuola di cucina del Mercato Centrale di Firenze, offre a tutti gli amanti del cibo un'esperienza nuova: corsi unici nel loro genere all'interno di uno scenario esclusivo a stretto contatto con veri e propri "Artigiani del gusto". Durante i corsi di cucina, oltre alla pratica, viene trasmesso anche l'amore per l'essenza del cibo, l'importanza della qualità delle materie prime utilizzate e delle proprietà nutritive.

I nostri corsi sono fruibili anche da persone con poca esperienza.



Cucina Lorenzo de' Medici



@cucinalorenzodemedici



www.cucinaldm.com



Cucina Lorenzo de' Medici