COOKING SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI

FLORENCE

Marzo in Cucina!

ITALIANO

LA SCUOLA DI CUCINA
Lorenzo de' Medici

La programmazione del mese potrebbe subire variazioni a causa di eventi privati o esigenze interne. Si consiglia pertanto di visionare sempre anche il calendario on line o chiedere informazioni all'infopoint.

COOKING SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI

FLORENCE

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.

LA LEZIONE INCLUDE

- 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.

COOKING SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI

FLORENCE

01 MAR

CORSO DI PASTA FRESCA **90€**

-Tagliatelle con ragù leggero di maiale e finocchietto.

-Tagliolini con crema di porri, zenzero e arachidi tostate.

Venerdì, 1 Marzo

18.30-20.30

02 MAR

LA CUCINA STORICA TOSCANA **140€**

-Baccalà in zimino.

-Il peposo alla viareggina.

-I petonciani dell'Artusi con fagioli all'uccelletto in accompagnamento.

Sabato, 2 Marzo

10.00-13.00

02 MAR

IL PANE FATTO IN CASA **120€**

-Panini al latte e ai semi.

-Pane di segale.

-Baguette.

Sabato, 2 Marzo

14.30-17.30

03 MAR

CORSO DI CARNE: LA CACCIAGIONE **140€**

-Tagliatelle al grano arso e ragù di faraona.

-Quaglie ripiene.

-Lepre alla cacciatora.

Domenica, 3 Marzo

10.30-13.30

COOKING SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI

FLORENCE

09 MAR

CORSO DI COPPIA **180€**

-Tortelli ripieni di funghi e formaggio di capra con burro, nocciola e timo.

-Budino di riso, pere e cioccolato.

Sabato, 9 Marzo

11.00-13.00

Il prezzo è da intendersi a coppia

10 MAR

CORSO DI CARNE: GLI ARROSTI **95€**

-Arrosto in crosta con patate alla paprika dolce.

-Arrosto alle arance e frutta secca con verdure di stagione saltate.

Domenica, 10 Marzo

11.00-13.00

15 MAR

CORSO DI PESCE: LE ZUPPE **95€**

-Zuppa di pesci misti e cavolo riccio rosso.

-Zuppa di pesce povero, patate e ceci.

Venerdì, 15 Marzo

18.30-20.30

16 MAR

CORSO DI PASTA FRESCA: RAVIOLI DI CARNE E DI PESCE **100€**

-Ravioli neri con ripieno di calamari, olive e capperi con sugo alla marinara.

-Ravioli ripieni con ragù di vitello con burro e salvia.

Sabato, 16 Marzo

11.00-13.30

COOKING SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI

FLORENCE

17 MAR

CORSO DI PASTICCERIA: GIORNATA MONDIALE DELLE TORTE **120€**

-Torta margherita.

-Torta marmorizzata.

-Ciambellone alle mele e yogurt.

Domenica, 17 Marzo

14.30-17.30

22 MAR

LE FOCACCE REGIONALI **85€**

-Focaccia di recco.

-Focaccia pugliese.

In abbinamento a 2 cocktail.

Venerdì, 22 Marzo

18.00-20.00

23 MAR

CORSO DI PESCE **140€**

-Crostoni di pane integrale agliati con polpo alla Luciana.

-Cacciucco livornese.

Sabato, 23 Marzo

10.30-13.30

23 MAR

CORSO DI CARNE: LE MARINATURE **140€**

-Costine.

-Galletto.

-Spiedini.

Contorni di stagione.

Sabato, 23 Marzo

17.00-20.00

COOKING SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI

FLORENCE

24 MAR

LE UOVA E LE SUE PREPARAZIONI **85€**

-Uova alla coque, in camicia e in cocotte.

-Soufflè.

-La maionese aromatizzata.

Condimenti a scelta per guarnire e da accompagnamento.

Domenica, 24 Marzo

11.00-13.00

29 MAR

CORSO DI PESCE: LA GALLINELLA **95€**

-Filetti di gallinella all'acqua pazza.

-Gallinella gratinata al forno con pomodorini caramellati.

Venerdì, 29 Marzo

18.30-20.30

30 MAR

SUGHI E SALSE: LE BASI **95€**

-Sugo di calamari.

-Salsa vegetariana.

-Sugo di carne.

Pasta fresca a disposizione per degustazione.

Sabato, 30 Marzo

11.00-13.00

30 MAR

CORSO DI PASTICCERIA: I DOLCI PASQUALI **120€**

-Pastiera napoletana.

-Cassata siciliana.

-Mimosa di Pasqua.

Sabato, 30 Marzo

14.30-17.30

COOKING SCHOOL
CUCINA
LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

31 MAR

L'INGREDIENTE DEL MESE:
LE OLIVE **95€**

-Spaghetti cacio e pepe con carciofi croccanti e olive nere.

-Filetto di baccalà con olive taggiasche, patate e maggiorana.

Domenica, 31 Marzo

11.00-13.00

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
@cucinaldm_firenze

info@cucinaldm.com
+39 334 304 0551
www.cucinaldm.com