

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE



Maggio 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.

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.



01 MAG



LA CUCINA TIPICA REGIONALE: IL LAZIO

140€

- Tonnarelli cacio e pepe.
- Agnello scottadito e puntarelle acciugate.
- Torta di ricotta.

 Mercoledì, 1 Maggio

 17.00-20.00

04 MAG



MENÙ VEGETARIANO

120€

- Polpette di legumi con salsa allo yoghurt.
- Casseruola di fagioli cannellini con chips di porri e cipolla.
- Mousse al cioccolato fondente con salsa alle pesche.

 Sabato, 4 Maggio

 17.00-20.00

05 MAG



CORSO DI PESCE: IL PESCE SPADA

95€

- Pesce spada alla siciliana con patate aromatiche.
- Busiate al ragù di pesce spada, concassè di pomodori e mandorle.

 Domenica, 5 Maggio

 11.00-13.00

05 MAG



CORSO DI PASTICCERIA: LA PASTA CHOUX

120€

- Bigné.
- Eclair.
- Profiterole.

Creme e decorazioni.

 Domenica, 5 Maggio

 15.00-18.00

10 MAG



CORSO DI PIZZA GOURMET E BIRRA

85€

Come comporre un gustoso impasto con farine di grani antichi e topping a tua scelta.

Birre in abbinamento.

 Venerdì, 10 Maggio

 18.30-20.30

11 MAG



CORSO DI PESCE: IL ROMBO

140€

-Scialatielli con pomodorini, rombo, capperi e acciughe.

-Rombo al forno con patate, limone e timo.

-Filetto di rombo in padella con vino bianco e zucchine aromatiche.

 Sabato, 11 Maggio

 10.00-13.00

12 MAG



CORSO DI COPPIA: IN CUCINA CON LA MAMMA

180€

-Lasagnetta con ragù di salsiccia e scamorza.

-Cestini di biscotto con crema pasticcera, pesche alla menta e meringa bruciata.

 Domenica, 12 Maggio

 11.00-13.00

 Il prezzo è da intendersi a coppia

12 MAG



I DESSERT AL CUCCHIAIO

120€

-Semifreddo al mascarpone con crumble all'amaretto.

-Mousse di cioccolato, peperoncino e menta.

-Cremoso alla vaniglia e lamponi con lingue di gatto.

 Domenica, 12 Maggio

 14.30-17.30

12 MAG



CORSO DI CARNE: GLI ABBINAMENTI CREATIVI

95€

-Petto d'anatra con pelle croccante
gelatina d'arancia, cialda alle mandorle.

-Filetto di maiale alla liquirizia con
insalata di spinaci, pinoli e crostoni di
pane aromatizzato.

 Domenica, 12 Maggio

 19.00-21.00

18 MAG



CORSO DI FOCACCE LIGURI

85€

-La focaccia all'olio.

-La farinata.

-La focaccia al formaggio.

 Sabato, 18 Maggio

 16.30-18.30

19 MAG



CORSO DI CUCINA MEDITERRANEA

140€

-Gamberoni alla griglia aglio,
olio e peperoncino.

-Tortelli ripieni di patate e branzino su
crema di pomodoro e melanzane.

-Baccalà mantecato su crostone
di pane integrale.

 Domenica, 19 Maggio

 10.00-13.00

25 MAG



LE SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO

95€

-Pesce: tataki di salmone con maionese
al lime ed insalata di alghe.

-Carne: miniburger di manzo con salsa
di cipolle e ketchup al vino rosso.

-Veg: polpette di ceci con salsa allo yogurt
ed erba cipollina.

 Sabato, 25 Maggio

 18.00-20.00

26 MAG



**CORSO DI PASTICCERIA:
LA FROLLA**

120€

- Biscotteria classica.
- Crostata classica di confettura.
- Torta di ricotta con frolla al cacao, pere e cioccolato.

 Domenica, 26 Maggio

 14.30-17.30

26 MAG



CORSO DI PASTA: LA RIPIENA **100€**

- Tortelli al nero di seppia ripieni di salmone con crema di gamberi, cipollotto e basilico.
- Ravioli di manzo con crema di caprino alla menta e pomodoro datterino giallo.

 Domenica, 26 Maggio

 18.30-21.00

31 MAG



**IL CRUDO DI PESCE:
TECNICHE E MARINATURE**

95€

- Salmone.
- Tonno.
- Branzino.

Contorni di stagione a scelta.

 Venerdì, 31 Maggio

 19.00-21.00

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

