

COOKING  SCHOOL

# CUCINA

LORENZO DE' MEDICI  
FLORENCE



*Giugno 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.



## 01 GIU



### CORSO DI PASTICCERIA

120€

- Budino al cioccolato con salsa ai frutti di bosco.
- Crostatina con marmellata di mirtilli e cocco rapè.
- Plumcake ai semi di papavero con marmellata di arance e scorze di cedro candite.

 Sabato, 1 Giugno

 14.30-17.30

## 01 GIU



### CORSO DI COPPIA

180€

- Pappardelle ai funghi porcini, guanciale e pomodori secchi.
- Semifreddo al frutto della passione e cialda croccante all'amaretto.

 Sabato, 1 Giugno

 19.00-21.00

 Il prezzo è da intendersi a coppia

## 14 GIU



### TAGLI E RITAGLI: PARMENTIER, JULIENNE, BRUNOISE

95€

- Parmentier di patate, zucchine e rape in scapece.
- Insalata di pollo con sedano, carote alla julienne.
- Battuta di manzo con brunoise di verdure croccanti.

 Venerdì, 14 Giugno

 18.00-20.00

## 15 GIU



### CORSO DI PASTA FRESCA: GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA 90€

-Spaghetti alla chitarra con ragù bianco al profumo di finocchietto.

-Spaghetti alla chitarra con crema di scarola, olive taggiasche e bottarga di muggine.

 Sabato, 15 Giugno

 11.00-13.00

## 15 GIU



### CORSO DI PESCE:

#### SAN PIETRO E SEPIE

140€

-Seppie in zimino con pane agliato.

-Seppie piastrate su coulis di pomodirino Pachino e cipolle caramellate.

-Filetto di San Pietro alla mugnaia con insalata di barbabietole e spinaci.

 Sabato, 15 Giugno

 17.00-20.00

## 16 GIU



### CORSO DI CARNE: IL POLLO

95€

-Pollo alla birra con salsa di zenzero e limone.

-Straccetti di pollo in agrodolce con cipolline caramellate e salsa di mandarini.

 Domenica, 16 Giugno

 18.00-20.00

## 22 GIU



### CORSO DI PANIFICAZIONE

120€

-Farine, lievitazioni, pasta madre e lieviti.

-Pane in cassetta.

-Grissini.

-Panini.

 Sabato, 22 Giugno

 10.00-13.00

## 24 GIU



### CORSO DI PASTICCERIA: LE TORTE DI MANDORLA

120€

-Tortino di mandorle e carote con salsa alle albicocche.

-Torta di mandorle e arancia ripiena di crema al cioccolato e mascarpone.

-Torta caprese con panna montata alla cannella.

 Lunedì, 24 Giugno

 15.00-18.00

## 29 GIU



### CORSO DI COPPIA

180€

-Tortelli ripieni di melanzane e mascarpone su burro nocciola al timo e crumble di mandorle.

-Filetto di dentice su scacchiera di zucchine e olio alle erbe.



Sabato, 29 Giugno



18.00-20.00



Il prezzo è da intendersi a coppia

## 30 GIU



### LE FOCACCE REGIONALI

85€

- Focaccia di Recco.

-Focaccia pugliese.

(in abbinamento a due cocktail)



Domenica, 30 Giugno



16.00-18.00



**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

