

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

Luglio 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.



07 LUG



CORSO DI COPPIA

180€

-Tonnarelli ai gamberi, erba cipollina e caprino fresco.

-Filetto di dentice su crema di zucchine e patate croccanti.

 Domenica, 7 Luglio

 11.00-13.00

 Il prezzo è da intendersi a coppia

13 LUG



GLI ANTIPASTI LIGHT ED ESTIVI

90€

-Carpaccio di salmone marinato all'arancia ed erba cipollina.

-Cestini di sfoglia con crema di mascarpone, lime e crudo di tonno.

-Fiori di zucca al forno con scamorza ed acciughe alla paprika dolce.

 Sabato, 13 Luglio

 11.00-13.00

19 LUG



CORSO DI FOCACCE E CALZONI

85€

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

 Venerdì, 19 Luglio

 19.00-21.00

20 LUG



CORSO DI PANIFICAZIONE

120€

-Grissini al sesamo.

-Focaccia ligure.

-Panini al latte.

In abbinamento formaggi e salumi locali.

 Sabato, 20 Luglio

 10.00-13.00

20 LUG



CORSO DI PASTICCERIA: IL SEMIFREDDO

120€

- Semifreddo al miele e ricotta con salsa ai frutti rossi.
- Semifreddo alla vaniglia con ganache al cioccolato e sablé alle mandorle.
- Semifreddo ai pistacchi ed amarene sciropate.

 Sabato, 20 Luglio

 15.00-18.00

26 LUG



CORSO DI PESCE

95€

- Cavatelli con tonno fresco, limone candito e concassée di pomodoro.
- Filetto di rombo al forno con salsa mediterranea al pomodoro, olive e capperi.

 Venerdì, 26 Luglio

 18.00-20.00

27 LUG



GLI INGREDIENTI DI STAGIONE 100€

- Torretta di parmigiana di melanzane, crema di burrata e basilico.
- Parmigiana di zucchine e menta.
- Hummus di barbabietola con preparazione di grissini integrali.
- Cantucci e Vin Santo.

 Sabato, 27 Luglio

 11.00-13.30

27 LUG



CORSO DI PASTICCERIA: DOLCI ESTIVI AL CUCCHIAIO 120€

- Mini cheesecake alla fava tonka e gelatina di frutti rossi.
- Cremoso al mascarpone e pesche con lingue di gatto al lime.
- Bavarese al caffè con crumble alle nocciole.

 Sabato, 27 Luglio

 16.00-19.00

28 LUG



CORSO DI PIZZA GOURMET

85€

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

 Domenica, 28 Luglio

 14.30-16.30

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

