

COOKING

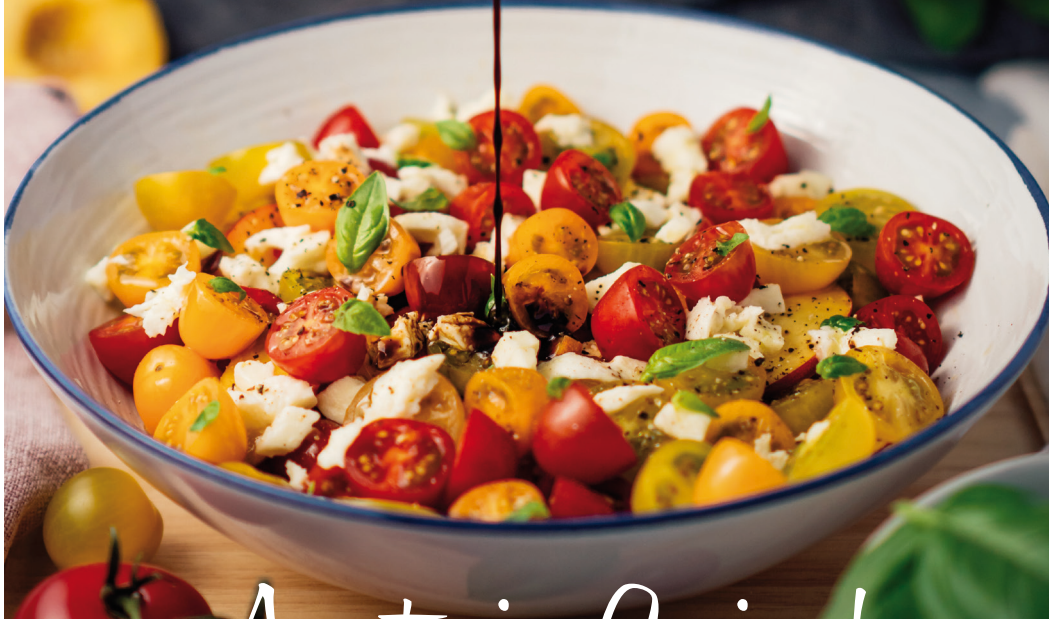


SCHOOL

# CUCINA

LORENZO DE' MEDICI

FLORENCE



*Agosto 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.



## 02 AGO



### CORSO DI CUCINA GIAPPONESE 95€

*Sushi roll e nigiri.*

 Venerdì, 2 Agosto

 18.00-20.00

## 03 AGO




### CORSO DI PESCE 140€

*-Calamarata con bisque, julienne di zucchine marinate, pomodorini e gamberi al limone.*

*-Involtini di orata con verdure scottate e cialda di pane alle erbe.*

*-Sorbetto limone e lime.*

 Sabato, 3 Agosto

 10.30-13.30

## 04 AGO



### CORSO DI PASTICCERIA: LE TORTE DI MANDORLA 120€

*-Torta di mandorle e carote.*

*-Torta alla ricotta con base di crumble alle mandorle.*

*-Torta di pesche e mandorle.*

 Domenica, 4 Agosto

 15.00-18.00

## 10 AGO



### CORSO DI PASTA FRESCA 100€

*-Mezzelune ripiene di patate con guazzetto di frutti di mare.*

*-Tagliolini con salmone marinato e verdure al balsamico.*

 Sabato, 10 Agosto

 11.00-13.30

## 10 AGO



### LA FRITTURA DI PESCE

95€


*Trucchi e segreti per una frittura sana e croccante.*

-Baccalà.

-Calamari.

-Fish and chips.

*Con contorni di stagione.*

 Sabato, 10 Agosto

 15.00-17.00

## 11 AGO



### CORSO DI PIZZA

85€

*-Impasto al farro.*

*-Impasto integrale.*

*-Impasto al carbone.*

*Ingredienti a scelta per condire la pizza.*

 Domenica, 11 Agosto

 18.00-20.00

## 14 AGO



### CORSO DI CUCINA GIAPPONESE

95€

*Tempura di verdure e di gamberi con salsa tentsuyu.*

 Mercoledì, 14 Agosto

 18.00-20.00

## 17 AGO



### CORSO DI PASTA FRESCA

90€

*-Pici con ragù di verdure, erba cipollina e salsa di soia dolce.*

*-Orecchiette con crema di melanzane, pomodorini e ricotta affumicata.*

 Sabato, 17 Agosto

 11.00-13.00

## 18 AGO



### PESCE SENZA SPRECHI

95€

-Crostone di pane integrale con baccalà mantecato e olio al limone e rosmarino.

-Linguine con calamaretti, nduja e prezzemolo.

 Domenica, 18 Agosto

 11.00-13.00

## 19 AGO




### CORSO DI CARNE: LE CARNI BIANCHE

140€

-Coniglio con giardiniera di verdure.

-Involtini di pollo con salsa di pomodoro, olive e capperi.

-Petto di tacchino, crema di fave e pecorino.

 Lunedì, 19 Agosto

 17.00-20.00

## 23 AGO



### CORSO DI FOCACCE E CALZONI

85€

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

 Venerdì, 23 Agosto

 18.00-20.00

## 24 AGO



### GLI ANTIPASTI SFIZIOSI: IL CRUDO DI PESCE

95€

-Carpaccio di spada con aneto fresco, lime e croccante al sesamo nero.

-Filetto di salmone marinato con julienne di verdure aromatizzate.

 Sabato, 24 Agosto

 18.00-20.00

## 25 AGO



### LA CUCINA SALUTARE

90€

-Farro con pesce spada e arance.

-Couscous con verdure al curry e salsa di sesamo.

 Domenica, 25 Agosto

 11.00-13.00

## 25 AGO



### I DOLCI ESTIVI

120€

-Tortino di mandorle con salsa alla vaniglia e pesche.

-Crema gratinata con zucchero di canna e fragole.

-Crespelle alla crema al limone con frutti di bosco.

 Domenica, 25 Agosto

 15.00-18.00

## 30 AGO



### GLI ANTIPASTI GUSTOSI

85€

-Quiche di zucchine e salsiccia.

-Baccalà mantecato su crostone integrale.

-Sformatino pecorino con crema di pere e aceto balsamico.

 Venerdì, 30 Agosto

 18.00-20.00

## 31 AGO



### CORSO DI PASTA: GLI GNOCCHI 90€

-Gnocchi di patate con ragù di carciofi alla menta e pancetta croccante.

-Gnocchi con radicchio trevigiano, crema di taleggio e riduzione di balsamico.

 Sabato, 31 Agosto

 11.00-13.00

## 31 AGO



### LA PASTICCERIA SALATA

120€

-Bigné ripieni di ricotta, capperi, acciughe e pomodori salati.

-Mini plumcake salati con prosciutto e olive.

-Biscotti salati con salmone e formaggio morbido.



Sabato, 31 Agosto



15.00-18.00

**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

