

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE



Novembre 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 NOV



**CORSO DI CARNE: LE COTTURE
GRIGLIA-PADELLA-IN UMIDO** 140€

- Saltimbocca alla romana con spinaci saltati.
- Tagliata di Chianina al pepe rosa.
- Peposo all'imprunetina.
- Contorni di stagione.

 Sabato, 2 Novembre

 10.30-13.30

02 NOV



CORSO DI PIZZA GOURMET 85€

- Cime di rapa e stracciatella di burrata.
- Crema di zucca, guanciale e Pecorino romano.
- Bianca con alici, capperi e cipolla rossa in agrodolce.

 Sabato, 2 Novembre

 15.00-17.00

03 NOV



**CORSO DI PASTICCERIA:
LA TRADIZIONE FIORENTINA** 120€

- Budino di riso.
- Frittelle.
- Torta della nonna.

 Domenica, 3 Novembre

 16.30-19.30

09 NOV



**IL PESCE AZZURRO:
SFILETTATURA E COTTURA** 140€

- Turbante di sgombrò con verdure scottate alla mediterranea.
- Sarde fritte alla palermitana.
- Filetto di branzino alla griglia con insalata di erbe e salsa allo yogurt.

 Sabato, 9 Novembre

 17.00-20.00

10 NOV



I LIEVITI E LA PANIFICAZIONE: IL LIEVITO DI BIRRA

120€

-Teoria e tecniche della sua preparazione.

-Pagnotte, baguette, bretzel.

 Domenica, 10 Novembre

 17.00-20.00

16 NOV



CORSO DI COPPIA

180€

-Tagliatelle con mazzancolle marinate al lime, pesto di prezzemolo e mandorle.

-Polpo croccante su crema di ceci.

 Sabato, 16 Novembre

 18.30-20.30

 Il prezzo è da intendersi a coppia

17 NOV



CORSO DI PASTA: LA RIPIENA

100€

-Tortelli al nero di seppia ripieni di salmone con crema di gamberi e cipollotto croccante.

-Ravioli neri con orata e caprino su crema di cavolo nero.

 Domenica, 17 Novembre

 11.00-13.30

17 NOV



CORSO DI PESCE: LE COZZE

95€

-Gnocchetti neri con cozze e zafferano.

-Zuppa di cozze con crostoni agliati.

 Domenica, 17 Novembre

 18.30-20.30

23 NOV



A TAVOLA CON LO CHEF: COOKING SHOW

60€

- Prosecco e fingerfood.
- Tagliatelle ai funghi con ragù di maiale e Pecorino al tartufo.
- Dessert.

(Preparazione e dimostrazione culinaria ad opera dello chef)

 Sabato, 23 Novembre

 12.00-13.30

24 NOV



CORSO DI PASTICCERIA: LA PASTA CHOUX

120€

- Pasta choux.
- Eclair.
- Profiteroles.
- Paris-brest.
- Creme da farcitura, glasse e decorazioni.

 Domenica, 24 Novembre

 16.30-19.30

29 NOV



GLI HAMBURGER GOURMET FATTI IN CASA

95€

- Hamburger di manzo con timo, pecorino semistagionato e scorza d'arancia.
- Hamburger di maiale con cipolle rosse e crema di caprino fresco.

 Venerdì, 29 Novembre

 18.00-20.00

30 NOV



LA LASAGNA E LE SUE VARIANTI 100€

- Lasagnetta gialla croccante con ragù di maiale in bianco e funghi trifolati.
- Lasagna alla napoletana con polpette.

 Sabato, 30 Novembre

 11.00-13.30

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

