

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE



Dicembre 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 DIC



CORSO DI PASTICCERIA: I DOLCI DELLE FESTE

120€

-Ricciarelli.

-Panforte.

-Brutti ma buoni.



Domenica, 1 Dicembre



16.30-19.30

06 DIC



CORSO DI PIZZA E FOCACCE

85€

-Pizza gourmet con farine di grani antichi.

-Focaccia con farina di farro e avena.

(Condimenti scelti a disposizione)



Venerdi, 6 Dicembre



18.30-20.30

07 DIC



IL PRANZO DI CAPODANNO: MENÙ COMPLETO

140€

-Millefoglie di cotechino e lenticchie
con mostarda di mele cotogne.

-Risotto ai funghi porcini, capesante
e ribes rosso.

-Tartufi di pandoro al cioccolato fondente
con scorze di arancia.



Sabato, 7 Dicembre



10.30-13.30

13 DIC



CORSO DI CARNE

95€

-Arista in porchetta al forno.

-Medaglioni di filetto di maiale
alla liquirizia, patate e rosmarino.



Venerdi, 13 Dicembre



19.00-21.00

14 DIC



GLI ANTIPASTI DI PESCE PER LE FESTE

95€

- Capesante alla piastra con crostone di pane integrale e crumble al parmigiano.
- Quenelle di baccalà mantecato su cialda di polenta, cipolline glassate all'aceto balsamico.
- Cialda di riso con gamberi scottati, erba cipollina e maionese al lime.

 Sabato, 14 Dicembre

 11.00-13.00

14 DIC



CORSO DI PASTA FRESCA

100€

- Ravioli rossi ripieni di baccalà mantecato al limone su crema di porri e cipolle di Tropea in agrodolce.
- Spaghetti alla chitarra con crema di prezzemolo, capperi croccanti e colatura di alici.

 Sabato, 14 Dicembre

 18.00-20.30

15 DIC



CORSO DI PASTICCERIA NATALIZIA

120€

- Pan brioche speziato.
- Crema al mascarpone.
- Biscotti di frolla speziati e decorati.

 Domenica, 15 Dicembre

 16.30-19.30

20 DIC



CORSO DI COPPIA

180€

- Cuori di gamberi lardellati con crema di cannellini al rosmarino.
- Tagliolini neri con ragù di calamari in bianco, prezzemolo e chili fresco.

 Venerdì, 20 Dicembre

 19.00-21.00

 Il prezzo è da intendersi a coppia

21 DIC



I FINGERFOOD PER IL CENONE DI CAPODANNO

95€

-Battuta di manzo aromatizzata alla soia dolce, capperi e scalogno su crostini di pane.

-Semisfera di fegatini di pollo, gelatina di vinsanto e cipolla rossa in agrodolce.

-Caponata di verdure con briciole di pane carasau, ricotta al limone e timo.

 Sabato, 21 Dicembre

 14.30-16.30

21 DIC



UN MENÙ COMPLETO PER LA VIGILIA

140€

-Acciughe fritte.

-Tagliolini freschi cacio pepe e ostriche.

-Baccalà mantecato, crema all'acciuga e cialda al nero di seppia.

 Sabato, 21 Dicembre

 18.00-21.00

22 DIC



CORSO DI PASTA FRESCA

90€

-Spaghetti alla chitarra con pesce spada, capperi, olive taggiasche e maggiorana.

-Cavatelli con crema di broccoli e pancetta croccante.

 Domenica, 22 Dicembre

 11.00-13.00

28 DIC



CORSO DI FOCACCE

85€

-La barese.

-La genovese.

-La contemporanea.

 Sabato, 28 Dicembre

 15.00-17.00

29 DIC



**A TAVOLA CON LO CHEF:
COOKING SHOW**

60€

- Fingerfood dello chef.
- Crudo di scampi con cialda al parmigiano e dressing all'erba cipollina e lime.
- Dessert offerto e bollicine in abbinamento.

(Preparazione e dimostrazione culinaria ad opera dello chef)

 Domenica, 29 Dicembre

 12.00-13.30

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

