

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

Febbraio 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 FEB



I RAGÙ DELLA TRADIZIONE E LA PASTA FRESCA

140€

- Ragù di manzo.
- Ragù di pesce.
- Ragù di verdure e funghi.
- Pappardelle, picci, spaghetti alla chitarra.

 Sabato, 1 Febbraio

 10.00-13.00

02 FEB



CORSO DI PASTICCERIA: LA PASTA FROLLA E LE CREME

120€

- Biscotti da tè.
- Crostatine di frutta e crema.
- Torta della nonna e torta del nonno.

 Domenica, 2 Febbraio

 16.30-19.30


07 FEB



CORSO DI CARNE: IL MAIALE

95€

- Coppa di maiale brasata alla birra con salsa di zenzero e limone.
- Filetto di maiale in agrodolce con cipolline caramellate e salsa di mandarini.

 Venerdì, 7 Febbraio

 19.00-21.00


08 FEB



CORSO DI PESCE: IL PESCE POVERO

95€

- Alici, sgombro e sardine.
- Cipolle e uvetta, sugo alla mediterranea, pomodoro piccante.

 Sabato, 8 Febbraio

 11.00-13.00

08 FEB




CORSO DI PIZZA

85€

- Impasto al farro.
- Impasto integrale.
- Impasto al carbone.

Ingredienti a scelta per condire la pizza.

 Sabato, 8 Febbraio

 18.00-20.00

09 FEB



CORSO DI FINGER FOOD: IL BUFFET PERFETTO

85€

- Sfogliatine salate.
- Crepes e fagottini.
- Bigné salati.

 Domenica, 9 Febbraio

 11.00-13.00

09 FEB



LO STREET FOOD SICILIANO

85€

- Arancino.
- Pane e panelle.
- Calzone fritto.

In abbinamento 1 birra artigianale.

 Domenica, 9 Febbraio

 15.00-17.00


15 FEB



CORSO DI PASTA FRESCA: LA RIPIENA COLORATA

100€

- Ravioli verdi con ripieno di patate su bisque di gamberi.
- Tortelli rossi con ricotta e spinaci, burro, salvia e nocciole tostate.

 Sabato, 15 Febbraio

 11.00-13.30

15 FEB



CORSO DI SAN FAUSTINO: UN APERITIVO TRA SINGLE


85€

-Frollini al Parmigiano Reggiano e chips di cavolo nero.

-Polpettine di tonno e ricotta.

-Tartare di ricciola, cialda croccante e avocado.

In abbinamento birre artigianali.

 Sabato, 15 Febbraio

 14.30-16.30

22 FEB



CORSO DI PESCE: IL POLPO


140€

-Bollito: insalata di polpo con verdure e maionese.

-Umido: polpo alla luciana con olive verdi e crostoni di pane.

-Griglia: tentacoli croccanti con crema di patate agli aromi.

-Contorni di stagione.

 Sabato, 22 Febbraio

 17.00-20.00

23 FEB




CORSO DI CARNE

140€

-Tagliata di manzo con salsa teriyaki ed insalata di cavolfiore marinato.

-Costolette d'agnello in crosta di pistacchi su crema di piselli.

-Maiale in crosta di pasta sfoglia e salsa ai porri.

 Domenica, 23 Febbraio

 10.00-13.00

23 FEB




ABBINAMENTO CIBO E VINO

95€

-Spaghetti alla chitarra alla carbonara: Verdicchio di Jesi.

-Coniglio ripieno: Nebbiolo.

 Domenica, 23 Febbraio

 18.00-20.00

28 FEB



LA CUCINA DEGLI ANNI '90

140€

-Cocktail di scampi.

-Pennette salmone e vodka.

-Filetto al pepe verde.



Venerdì, 28 Febbraio



17.00-20.00

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

