

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

Aprile 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.



05 APR



IL MERCATO COME RISORSA: IL PESCE

140€

Tour del piano terra del Mercato e acquisto ingredienti. A seguire lezione di cucina con preparazione di:

-Lasagna al nero di seppia, gamberi, asparagi e datterini gialli.

-Seppie cesellate con crema di patate al rosmarino e verdure croccanti al balsamico.

 Sabato, 5 Aprile

 10.30-13.30

06 APR



CORSO DI PASTICCERIA: LA COLAZIONE ALL'ITALIANA

120€

-Sfogliatine con crema e mela.

-Trecchine al cacao.

-Bomboloni e ciambelle.

(creme e marmellate a disposizione per guarnire)

 Domenica, 6 Aprile

 10.30-13.30

06 APR



CORSO DI PIZZA E FOCACCE

85€

-Pizza gourmet con farine di grani antichi.

-Focaccia con farina di ceci e pecorino.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire)

 Domenica, 6 Aprile

 15.00-17.00

12 APR



CORSO DI COPPIA

180€

-Mallorreddus al ragù di coniglio e olive taggiasche.

-Cheesecake cotta ai frutti di bosco.

 Sabato, 12 Aprile

 18.00-20.00

 Il prezzo è da intendersi a coppia

19 APR



IL MENÙ PASQUALE

140€

- Pizza salata pasquale.
- Costolette di agnello fritto.
- Pastiera.

 Sabato, 19 Aprile

 17.00-20.00

21 APR



CORSO DI PASTICCERIA: LA CIOCCOLATA E IL SUO RIUTILIZZO

120€

- Torta tenerina.
- Crostata con ricotta, scaglie di cioccolato fondente e peperoncino.
- Tortino con cuore caldo al cioccolato bianco e lamponi.

 Lunedì, 21 Aprile

 16.00-19.00

25 APR



CORSO DI PESCE: LA TRIGLIA

95€

- Filetto di triglia su crema di pappa al pomodoro con olive taggiasche e capperi croccanti.
- Triglia alla livornese con funghi trifolati.

 Venerdì, 25 Aprile

 18.00-20.00

26 APR



CORSO DI CARNE

95€

- Filetto alla Wellington.
- Filetto di maiale alla liquirizia con spinaci saltati.

 Sabato, 26 Aprile

 18.00-20.00

27 APR



**UN MENÙ COMPLETO:
LE OLIVE**

140€

-Focaccia alle olive e pomodori secchi.

*-Spaghetti cacio e pepe con carciofi
croccanti e olive nere.*

*-Filetto di baccalà con olive taggiasche,
patate e maggiorana.*



Domenica, 27 Aprile



10,30-13,30

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

