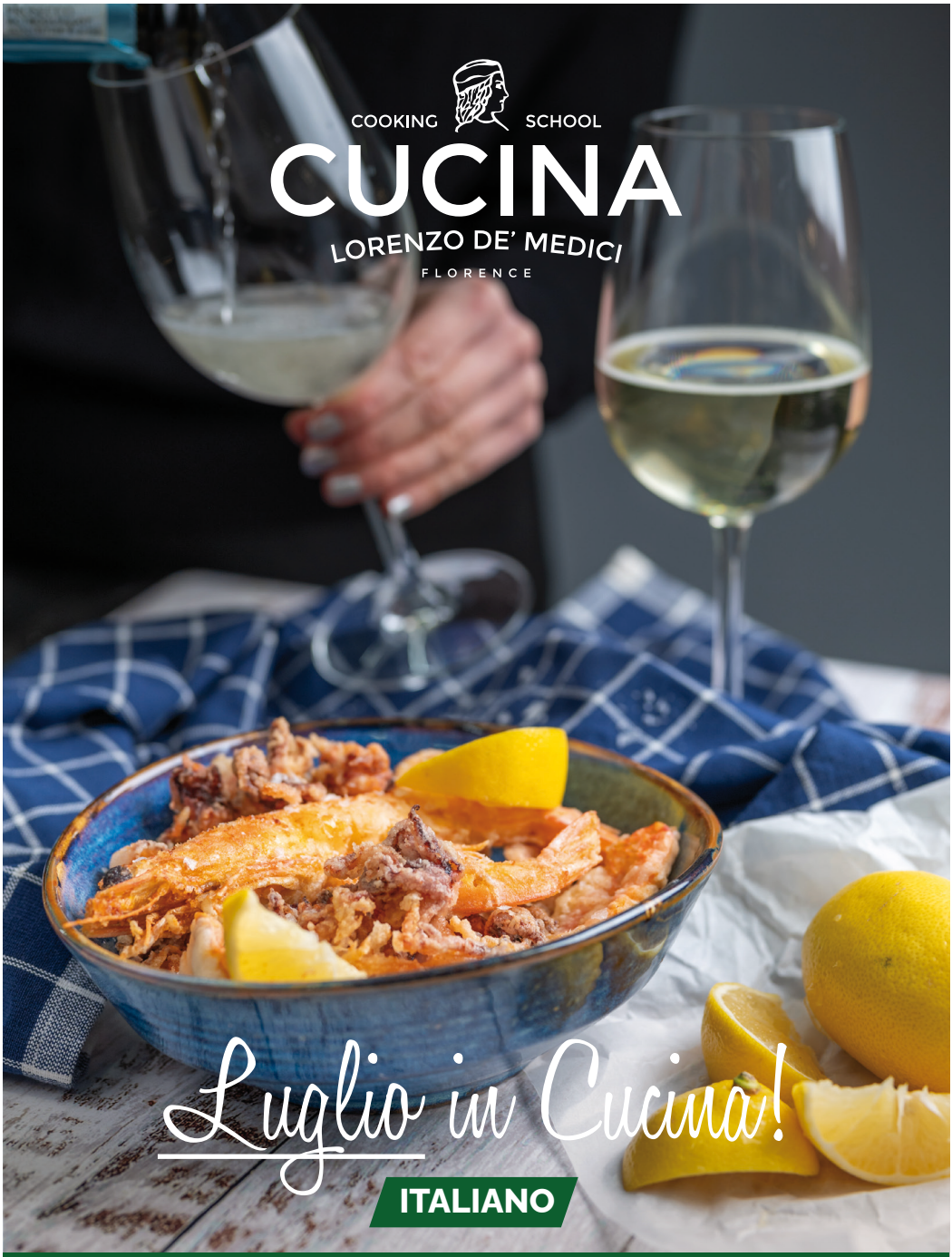

LA SCUOLA DI CUCINA
Lorenzo de' Medici

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.

COOKING SCHOOL
CUCINA
LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

04 LUG

CORSO DI COPPIA **180€**

-Tagliatelle verdi con crema di ricotta di bufala su crema di peperini rossi.

-Cestini di pasta filo con pesche alla menta e crema di yoghurt.

Venerdì, 4 Luglio

19.00-21.00

Il prezzo è da intendersi a coppia

05 LUG

CORSO DI PASTICCERIA: I SEMIFREDDI **120€**

-Semifreddo alla vaniglia con gelatina alla pesca.

-Semifreddo alle fragole, yogurt e meringhe al cacao.

-Semifreddo al cioccolato bianco, lime e crumble alle nocciole.

Sabato, 5 Luglio

16.30-19.30

06 LUG

CORSO DI PASTA FRESCA: GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA **90€**

-Spaghetti alla chitarra cacio e pepe e tartare di ricciola.

-Spaghetti verdi alla clorofilla di basilico con scampi e coulis di pomodori.

Domenica, 6 Luglio

11.00-13.00

13 LUG

RICETTE LIGHT E VELOCI **100€**

-Quenelle di tonno fresco ed avocado su crostino di pane integrale.

-Farfalle fresche su crema di zucchine, salmone marinato e panna acida all'aneto.

-Tartufini di cioccolato fondente e cocco.

Domenica, 13 Luglio

11.00-13.30

COOKING SCHOOL
CUCINA
LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

16 LUG

CORSO DI CARNE:
LE CARNI BIANCHE **95€**

-Club-sandwich con pollo grigliato e verdure di stagione.

-Involtini di tacchino e pollo con formaggio, zucchine e olive.

Mercoledì, 16 Luglio

19.00-21.00

19 LUG

I CARPACCI DI MARE:
TAGLI E MARINATURE **95€**

-Carpaccio di dentice all'aneto.

-Carpaccio di orata, pompelmo e pepe rosa.

-Carpaccio di spada affumicato e olive.

Sabato, 19 Luglio

17.30-19.30

26 LUG

PIZZA GOURMET E BIRRA **85€**

-Pizza con impasto al farro.

-Pizza bianca.

-Pizza al carbone.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire e birre in abbinamento)

Sabato, 26 Luglio

18.00-20.00

27 LUG

CORSO DI CUCINA:
ABBINAMENTO
FORMAGGIO-VINO **95€**

-Fingerfood con sfoglia, blu di capra, noci e pere caramellate: Chianti.

-Quadrotti di formaggio Camembert panati nel panko e marmellata di arance: Morellino.

-Mini cheesecake fredda con avocado e pomodori: Vernaccia.

Domenica, 27 Luglio

15.00-17.00

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