







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.





## **03 AGO**



# **08** AGO



## LE PREPARAZIONI ESTIVE **VELOCI E SALUTARI**

85€

- -Tortino di farro, olive, verdure di stagione e feta.
- -Spiedini di gamberoni e totani.
- -Pomodori ripieni.
- Domenica, 3 Agosto
- (11.00-13.00

# **CORSO DI PESCE: LE TARTARE**

95€

- -Tartare di gamberi rossi, avocado, asparagi e agrumi.
- -Tartare di ricciola, pomodori e aneto.
- -Tartare di branzino, patate e verdure croccanti.
- Wenerdì, 8 Agosto
- (19.00-21.00

# **09 AGO**



## **10 AGO**



### UN MENÙ VEGETARIANO

100€

- -Torretta di parmigiana di melanzane.
- -Pici toscani al ragù di verdure.
- -Quiche con verdure di stagione.
- Sabato, 9 Agosto
- (11.00-13.30

**CORSO DI PIZZA AL FORNO E FRITTA** 

85€

- -Pizza napoletana.
- -Calzone fritto ripieno.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire)

- Domenica, 10 Agosto
- (\) 15.00-17.00



# **23 AGO**



# 30 AGO



### **CORSO DI PASTA**

90€

85€

- -Pici con verdure di stagione saltate.
- -Tagliolini con pomodorino giallo, ricotta salata e zest di limone.
- Sabato, 23 Agosto
- (17.00-19.00

## I FINGERFOOD ESTIVI

- -Insalata di auinoa con verdure grigliate e feta.
- -Insalata di caprese e crema al basilico, su crostoni di pane aromatizzato.
- -Insalata di anguria, menta e feta.
- -Salsa tzatziki e grissini integrali.
- Sabato, 30 Agosto
- () 15.00-17.00

# **31 AGO**



### **CORSO DI PASTICCERIA:** I DOLCI AL CUCCHIAIO

120€

- -Panna cotta al limone con coulis di melone.
- -Mousse al cioccolato fondente e fragole brinate.
- -Semifreddo yogurt, pesche e crumble di amaretti.
- Domenica, 31 Agosto
- (16.30-19.30

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.







