

COOKING



SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

Novembre 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 NOV



CORSO DI PESCE

95€

-Tagliolini al nero di seppia con ragù di calamari in bianco, peperoncino e basilico.

-Filetto di dentice in crosta di agrumi con broccoletti all'agro.



Sabato, 1 Novembre



11.00-13.00

02 NOV



CORSO DI PIZZA E FARINE SPECIALI

85€

-Pizza di farro.

-Pizza di kamut.

-Pizza di grano arso.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire).



Domenica, 2 Novembre



16.30-18.30

08 NOV



CORSO DI PASTICCERIA: LE BASI - 3

120€

-Dolci da forno e decorazioni.

-Tecniche di cottura.

-Introduzione alla glassa e alla ganache.

-Brownies al cioccolato, glassa al limone, ganache al cioccolato.



Sabato, 8 Novembre



16.30-19.30

09 NOV



LA CUCINA FUSION: ITALIA-ASIA

140€

-Risotto con pollo al curry.

-Ravioli di pollo al vapore.

-Tiramisù al tè matcha.



Domenica, 9 Novembre



10.30-13.30

14 NOV



**CORSO DI PASTA FRESCA:
I PRIMI DI PESCE**

95€

-Spaghetti alla chitarra con ragù bianco di pesce spada, calamaretti scottati e salsa verde.

-Tagliatelle con crema di orata, broccoletti e polvere di olive.

 Venerdì, 14 Novembre

 18.00-20.00

15 NOV



**CORSO DI PANIFICAZIONE:
LE BASI - 3**

120€

Introduzione alle varianti regionali italiane e internazionali del pane.

-Grissini.

-Pane in cassetta.

-Pane rustico olive e pomodorini.

-Focaccia alle patate.

-Pane di semola.

 Sabato, 15 Novembre

 15.00-18.00

16 NOV



CORSO DI CARNE: IL PICCIONE

95€

-Tagliatelle al ragù di piccione e vino rosso.

-Petto di piccione su crema di patate al timo.

 Domenica, 16 Novembre

 11.30-13.30

16 NOV



CORSO DI COPPIA

180€

-Noodles con verdure e gamberi saltati in padella.

-Crostatina di frolla al cacao con crema al lime e menta.

 Domenica, 16 Novembre

 19.00-21.00

 Il prezzo è da intendersi a coppia

21 NOV



CORSO DI PESCE

95€

-Tonnarelli con gamberoni e crema di pistacchio.

-Filetto di rombo al cartoccio con olive, capperi e maionese al lime.

 Venerdì, 21 Novembre

 19.00-21.00

22 NOV



ASPETTANDO DICEMBRE: LE RICETTE ICONICHE

120€

-Mini panettone gastronomico.

-Strudel di mele e cannella.

-Torrone con crema di mascarpone.

 Sabato, 22 Novembre

 10.30-13.30

23 NOV



IL CARTOCCIO: CARNE E PESCE

95€

-Vitello al cartoccio con insalatina tiepida di verdure di stagione.

-Filetto di branzino al cartoccio con limone, olive e origano.

 Domenica, 23 Novembre

 17.30-19.30

28 NOV



LA CUCINA VEGETARIANA

100€

-Riso basmati con verdure al curry.

-Burger di lenticchie con salsa tzatziki.

-Burger di quinoa e miglio con verdure di stagione.

 Venerdì, 28 Novembre

 18.30-21.00

29 NOV



I PIATTI DELLE FESTE

95€

-Cappelletti in brodo di capponne.

-Crostatina di ricotta e cannella.

 Sabato, 29 Novembre

 11.00-13.00

29 NOV



CORSO DI PASTICCERIA: IL CIOCCOLATO

120€

-Cheesecake al cioccolato bianco
con lamponi brinati.

-Tortino al cuore caldo con crema inglese
al caffè.

-Rotolo al cacao con mascarpone
e frutti rossi.

 Sabato, 29 Novembre

 15.00-18.00

30 NOV



CORSO DI PASTA FRESCA

95€

-Spaghetti alla chitarra con ragù bianco
di pollo e verdure all'agrodolce.

-Tagliatelle con crema di orata,
broccoletti e noci.

 Domenica, 30 Novembre

 11.00-13.00

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

