

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.

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



**CORSO DI PASTA FRESCA:
 LE RIPIENE REGIONALI** 100€

- Tortellini, cappellacci, ravioli di carne.
- Burro e salvia, pomodoro fresco.

 Domenica, 1 Febbraio

 18.00-20.30

06 FEB



**CORSO DI PESCE:
 IN PADELLA E AL FORNO** 95€

- Branzino al cartoccio con patate, zucca gialla e rosmarino.
- Trancio di ricciola in padella aromatizzato al mandarino, pepe bianco ed aneto.

 Venerdì, 6 Febbraio

 19.00-21.00

08 FEB



CORSO DI PANIFICAZIONE 120€

Grani antichi: Senatore cappelli, verna farro monococco.

- Ciabatta.
- Baguette.
- Panini al latte.
- Pane toscano.

(a disposizione condimenti scelti per degustazione)

 Domenica, 8 Febbraio

 15.00-18.00

14 FEB



**CORSO DI COPPIA:
 SAN VALENTINO** 180€

-Ravioli a cuore ripieni di burrata su crema di pomodoro e basilico croccante.

-Tiramisù ai lamponi e cocco.

 Sabato, 14 Febbraio

 18.00-20.00

 Il prezzo è da intendersi a coppia

15 FEB



**MIELE E CARNE:
 CARAMELLIZZAZIONE
 E MARINATURE** 95€

- Cosce di pollo glassate al miele e senape.
- Filetto di maiale in crosta con miele e noci.

Domenica, 15 Febbraio

11.00-13.00

15 FEB



**CORSO DI PASTICCERIA:
 I DOLCI FRITTI DI CARNEVALE** 120€

- Chiacchiere.
- Zeppole.
- Frittelle di riso.

Domenica, 15 Febbraio

14.30-17.30

20 FEB



**LA POLENTA:
 GIALLA-BIANCA-TARAGNA** 95€

- Polenta con bocconcini di manzo stufato e cioccolato.
- Polenta ai funghi e caprino.
- Polentine fritte con formaggio e cipolla rossa.

Venerdì, 20 Febbraio

19.00-21.00

21 FEB



CORSO DI PIZZA 85€

- Pizza ripiena.
- Pinsa romana "scrocchiarella".
- Pizza dolce.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire)

Sabato, 21 Febbraio

18.00-20.00

22 FEB



CORSO DI PESCE: IL BACCALÀ 140€

- Fusilli freschi con pomodoro, baccalà, olive e capperi.
- Baccalà mantecato, lime e pane integrale croccante.
- Pepite di baccalà fritto con cavolfiore alla curcuma.

Domenica, 22 Febbraio

10.00-13.00

27 FEB



CORSO ABBINAMENTO CIBO-VINO

95€

- Tagliolini al nero di seppia con ragù di calamari & Verdicchio di Jesi.
- Polpo e patate & Nebbiolo.

Venerdì, 27 Febbraio

18.30-20.30

28 FEB



CORSO DI PASTICCERIA: LE MONOPORZIONI 120€

- Cheesecake ai frutti di bosco.
- Tortina ai 3 cioccolati e nocciole.
- Mousse all'amaretto e rum.

Sabato, 28 Febbraio

16.00-19.00

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

