

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: CAREMELLIZZAZIONE 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

