

COOKING SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI

FLORENCE

Gennaio 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.



02 GEN



BENVENUTO 2026!

95€

- Spaghetti alla chitarra cacio e pepe, tartare di gamberi ed erba cipollina.
- Millefoglie di branzino e patate.

 Venerdì, 2 Gennaio

 18.30-20.30

06 GEN



CORSO DI PASTICCERIA:

IL CIOCCOLATO DELLE FESTE

120€

- Cremini alla nocciola e mandorle salate.
- Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo fondente e crema inglese alla vaniglia.
- Semifreddo ai 3 cioccolati con salsa ai frutti rossi e menta.

 Martedì, 6 Gennaio

 16.30-19.30

03 GEN



GLI ARROSTI DI CARNE: FORNO E PADELLA

140€

- Roast beef con patate arrosto, piselli alla fiorentina e riduzione di carne.
- Galletto ripieno al forno con verdure di stagione.
- Arrosto di vitello con castagne e birra rossa.

 Sabato, 3 Gennaio

 10.30-13.30

10 GEN



CORSO DI PESCE

140€

- Tagliolini verdi con crema all'aglio, crumble al peperoncino e bottarga di muggine.

-Tagliata di tonno in crosta di sesamo e pistacchio con insalatina di verdure croccanti, lime e pepe rosa.

-Calamari ripieni di pappa al pomodoro con crema di burrata e basilico croccante.

 Sabato, 10 Gennaio

 10.30-13.30

10 GEN



RISO: TECNICHE E RICETTE

100€

-Arancini ripieni di ragù di manzo, piselli e mozzarella.

-Riso saltato con straccetti di manzo, verdure e soia.

-Frittelle di riso, arancia candita e cannella.

 Sabato, 10 Gennaio

 18.00-20.30

17 GEN



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.

 Sabato, 17 Gennaio

 11.00-13.30

18 GEN



CORSO DI PIZZA

85€

-Pizza napoletana.

-Pizza romana.

-Pizza fritta.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire)

 Domenica, 18 Gennaio

 15.00-17.00

24 GEN



CORSO DI COPPIA

180€

-Tagliolini al limone, gamberi e crumble di pistacchi.

-Cremoso alla ricotta con mandorle salate e scaglie di cioccolato fondente.

 Sabato, 24 Gennaio

 11.00-13.00

 Il prezzo è da intendersi a coppia

24 GEN



I CLASSICI DELLA CUCINA TOSCANA

100€

- Ribollita.
- Peposo all'imprunetina.
- Cantucci toscani.

 Sabato, 24 Gennaio

 18.00-20.30

25 GEN



CORSO DI PASTICCERIA DI BASE

120€

- Biscotti al burro.
- Occhi di bue alla marmellata.
- Crostata alla marmellata.
- Muffin bicolore.

 Domenica, 25 Gennaio

 10.30-13.30

31 GEN



CORSO DI PESCE: LA SFILETTATURA

95€

- Sgombro marinato.
- Spigola all'acqua pazza.
- Spiedini di verdure grigliate.

 Sabato, 31 Gennaio

 11.00-13.00

31 GEN



CORSO DI CARNE: IL PICCIONE

95€

- Tagliatelle con ragù di piccione.
- Petto di piccione con la sua salsa e broccoletti.

 Sabato, 31 Gennaio

 18.00-20.00

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

