

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE



Marzo 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 MAR



CORSO DI CARNE E VINO

140€

- Medaglioni di maiale con prugne e Vin Santo.
- Costolette d'agnello con panatura aromatica e riduzione di Verdicchio.
- Filetto di manzo al Chianti con funghi porcini.



Domenica, 1 Marzo



10.30-13.30

07 MAR



LA COLAZIONE ALL'ITALIANA

120€

- Cornetti all'italiana con crema al limone e cioccolato.
- Crostata di more e cocco.
- Torta margherita.



Sabato, 7 Marzo



10.00-13.00

07 MAR



CORSO DI PASTA FRESCA E LE SUE SALSE

100€

- Pici e busiate.
- Pesto di cavolo nero e pesto alla siciliana.



Sabato, 7 Marzo



18.00-20.30

08 MAR



CORSO DI COPPIA

180€

- Spaghetti alla chitarra con vongole, limone candito e prezzemolo croccante.
- Torta mimosa.



Domenica, 8 Marzo



11.00-13.00



Il prezzo è da intendersi a coppia

14 MAR



IL MERCATO COME RISORSA: LE RICETTE DI MARE LEGGERE 140€

Tour del piano terra del Mercato e acquisto ingredienti. A seguire lezione di cucina:

-Tonnarelli con aglio, olio, peperoncino, bottarga di muggine e pane alle acciughe.

-Calamari alla griglia con dressing al limone e pepe rosa con insalata di spinaci.

 Sabato, 14 Marzo

 10.30-13.30

15 MAR



CORSO DI CARNE: STUFATI E BRASATI SEMPLICI 95€

-Coniglio in umido con olive e prugne.

-Spezzatino con patate e piselli.

 Domenica, 15 Marzo

 17.30-19.30

20 MAR



CUCINE DEL MONDO: IL GIAPPONE 120€

-Hosomaki.

-Tonkatsu.

-Tempura di verdure e gamberi.

-Salsa tentsuyu.

(a termine della lezione dolce offerto e abbinamento con saké e vino bianco)

 Venerdì, 20 Marzo

 18.00-21.00

21 MAR



CORSO DI PASTA FRESCA 90€

-Pici con crema di datterini, bufala e basilico.

-Tagliolini al burro, nocciole e Pecorino sardo.

 Sabato, 21 Marzo

 18.00-20.00

22 MAR



IL MIELE: UTILIZZI NON CONVENZIONALI

85€

-Crostini con caprino, miele d'arancio e timo.

-Verdure al forno con glassa di miele e balsamico.

-Torta soffice al miele e rosmarino.



Domenica, 22 Marzo



11.00-13.00

28 MAR



CORSO DI PANIFICAZIONE

120€

-Le differenti farine e i semi.

-Ciabatte, pane al latte, panini all'olio.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire)



Sabato, 28 Marzo



10.00-13.00

28 MAR



CORSO DI PESCE

95€

-Tataki di ventresca, capperi, olive e cialde di pane croccante.

-Rana pescatrice in umido su purè prezzemolato.



Sabato, 28 Marzo



18.00-20.00

29 MAR



CORSO DI PIZZA

85€

-Pizza romana alla pala.

-Calzone classico.

-Calzone dolce.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire)



Domenica, 29 Marzo



16.00-18.00

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

