

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

Aprile 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.



03 APR



CUCINE DEL MONDO: IL MESSICO 95€

-Taco al pastor.

-Asado.

-Taco de pescado.



Venerdì, 3 Aprile



18.30-20.30

04 APR



CORSO DI CARNE: L'AGNELLO 95€

-Costolette d'agnello in crosta aromatica con patate al rosmarino.

-Agnello fritto con carciofi e cipolle in pastella.



Sabato, 4 Aprile



11.00-13.00

05 APR



IL RISO E LE SUE CARATTERISTICHE: UN MENÙ COMPLETO 100€

-Arancini siciliani al ragù.

-Risotto asparagi e zafferano.

-Budini di riso.



Domenica, 5 Aprile



11.00-13.30

11 APR



CORSO DI CUCINA ETNICA: INDIA 85€

-Pollo al curry con verdure e riso basmati.

-Samosa.



Sabato, 11 Aprile



18.00-20.00

12 APR



CORSO DI PASTA: LA GRATINATURA

90€

- Lasagne verdi, gorgonzola e noci.
- Gnocchi alla romana con crema di pecorino e tartufo nero.



Domenica, 12 Aprile



11.00-13.00

17 APR



CORSO DI PIZZA: METODI E IMPASTI

85€

- I pre-fermenti (poolish, lievito madre e biga).
- Pizza in teglia.
- Pizza su pietra.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire)



Venerdì, 17 Aprile



19.00-21.00

18 APR



LA CUCINA TIPICA FIORENTINA IN CHIAVE MODERNA

100€

- Il crostino toscano rivisitato: paté di fegatini con cipolle caramellate e salvia croccante servito su pan brioche.
- Tortelli ripieni di manzo su crema di pecorino e timo.
- Mousse al Vin Santo con crumble di cantuccini alle mandorle.



Sabato, 18 Aprile



11.00-13.30

19 APR



UN MENÙ DI PESCE COMPLETO

140€

- Tataki di tonno con insalatina croccante e dressing alla soia dolce.
- Tortelli al nero di seppia ripieni di salmone e formaggio fresco su crema di cipollotti ed erba cipollina.
- Pepite di baccala e cavolfiore croccante con maionese al lime.



Domenica, 19 Aprile



10.30-13.30

24 APR



CORSO DI PASTA FRESCA: RAVIOLI E TORTELLI

100€

-Ravioli ripieni di stracciatella su crema di broccoli, crumble di acciughe e zest di limone.

-Tortelli di patate con carciofi alla menta e guanciale croccante.



Venerdì, 24 Aprile



18.00-20.30

25 APR



CORSO DI PASTICCERIA FRANCESE

120€

-Pâte à choux, pâte sucrée, pâte sablée.

-Creme: pasticcera e al cioccolato.

-Tecniche di montaggio e decorazione.



Sabato, 25 Aprile



15.00-18.00

26 APR



CORSO DI CARNE: IL MANZO IN 3 VERSIONI

140€

-Tartare di manzo con tuorlo d'uovo e tartufo con grissini al sesamo.

-Controfiletto di manzo al pepe verde con contorni di stagione.

-Bocconcini di manzo alla birra rossa con cavaletti e pancetta tesa.



Domenica, 26 Aprile



10.30-13.30

26 APR



CORSO DI COPPIA

180€

-Gnocchi di patate allo zafferano con fonduta di taleggio.

-Crème brûlée aromatizzata al limone e timo.



Domenica, 26 Aprile



18.00-20.00



Il prezzo è da intendersi a coppia

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

