

COOKING



SCHOOL

# CUCINA

LORENZO DE' MEDICI  
FLORENCE

*Giugno 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 GIU



### CORSO DI PIZZA

85€

- Pizza frita.
- Pizza in teglia.
- Pizza parigina.

 Martedì, 2 Giugno

 15.00-17.00

## 07 GIU



### CORSO DI PASTA: LA RIPIENA

100€

- Cappellacci ripieni di zucchine con crema al Gorgonzola e noci.
- Ravioli maremmani ricotta e spinaci con burro nocciola.

 Domenica, 7 Giugno

 11.00-13.30

## 07 GIU



### CORSO DI PASTICCERIA

120€

- Le monoporzioni moderne - glasse a specchio, stratificazioni e decori.*
- Mousse al lime, cioccolato bianco e menta.
  - Bavarese al cioccolato, lamponi e pistacchio.

-Cremoso al frutto della passione e caramello.

 Domenica, 7 Giugno

 15.00-18.00

## 14 GIU



### CORSO DI CUCINA ETNICA: IL MESSICO

85€

- Tacos vegetariani con frijoles e pico de gallo.
- Guacamole fresco con tortillas fatti in casa.

 Domenica, 14 Giugno

 11.00-13.00

## 20 GIU



### CORSO DI CARNE

95€

-Cubotto di manzo in crosta aromatica con fondo bruno e crema di patate al timo.

-Tagliata di petto d'anatra con cipollotti alla piastra e pesche.

 Sabato, 20 Giugno

 11.30-13.30

## 20 GIU




### LA CUCINA ROMANA

90€

-Fettuccine con guanciale, carciofi e Pecorino.

-Saltimbocca alla romana con cicoria ripassata.

 Sabato, 20 Giugno

 18.30-20.30

## 21 GIU



### CORSO DI PESCE: UN MENÙ COMPLETO

140€


-Frittura di gamberi, calamari, zucchine e carote.

-Ravioli ripieni di baccalà mantecato su crema di pomodoro piccante.

-Insalata di polpo con verdure croccanti.

-Sorbetto al limone e lime.

 Domenica, 21 Giugno

 10.30-13.30


## 27 GIU



### CORSO DI CUCINA GIAPPONESE 95€

-Sushi roll.

-Nigiri.

 Sabato, 27 Giugno

 18.30-20.30

## 28 GIU



### LA CUCINA TIPICA TOSCANA

140€

-Tortelli mugellani ripieni di patate  
su crema di burro e timo.

-Controfiletto di manzo in 2 versioni:  
Tartare e Grigliata con riduzione di  
balsamico.

-Cantucci di Prato.



Domenica, 28 Giugno



10,30-13,30



**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

