

COOKING



SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

Settembre 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.



04 SET



CORSO DI PESCE: LA FRITTURA 95€

-Fritto misto di pesce (baccalà, gamberi, totani, alici).

-Triglie fritte con "cuoppo" di verdure di stagione fritte.

-Maionese artigianale.



Venerdì, 4 Settembre



19.00-21.00

06 SET



CORSO DI PASTA: LA PASTA AL FORNO 100€

-Cannelloni con ricotta e spinaci.

-Lasagna alla bolognese.

-Fusilli vegetariani gratinati ai 4 formaggi.



Domenica, 6 Settembre



11.00-13.30

06 SET



CORSO DI CARNE 95€

-Petto d'anatra con tortino di patate e cipolle rosse con salsa ai fichi.

-Bocconcini di faraona con frutti rossi e polenta.



Domenica, 6 Settembre



17.30-19.30

12 SET



CORSO DI COPPIA 180€

-Tagliolini al basilico con crema di limone e tartare di gamberi aromatizzati al lime.

-Cheesecake alle fragole, menta e meringhe bruciate.



Sabato, 12 Settembre



18.00-20.00



Il prezzo è da intendersi a coppia

13 SET



CORSO DI PASTICCERIA

120€

- Cremeni alla nocciola con mandorle salate.
- Tiramisù alle fragole.
- Crème brûlée al frutto della passione.



Domenica, 13 Settembre



10.00-13.00

19 SET



CORSO DI PESCE: PESCI DA SPINA

140€

- Sarago al cartoccio con patate e pomodori.
- Orata marinata con olive, capperi e acciughe.
- Gallinella con patate.



Sabato, 19 Settembre



17.00-20.00

20 SET



CORSO DI PANIFICAZIONE

120€

I pani internazionali: la pita, i burger buns, la baguette, i grissini e la piadina.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire)



Domenica, 20 Settembre



10.00-13.00

20 SET



CORSO DI PIZZA

85€

- Pizza romana alla pala.
- Calzone fritto.
- Pizza dolce.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire)



Domenica, 20 Settembre



16.30-18.30

26 SET



CORSO DI PASTA FRESCA

90€

-Spaghetti alla chitarra al nero di seppia con ragù bianco di calamari, pomodorini confit e basilico croccante.

-Tagliatelle con crema di orata, broccoletti e crumble di pane.



Sabato, 26 Settembre



11.00-13.00

26 SET



CORSO DI CARNE: LE TECNICHE DI COTTURA

140€

-Arista al forno con mele e prugne.

-Sovracosce di pollo e costolette d'agnello alla griglia.

-Spezzatino di vitello con piselli e spezie.



Sabato, 26 Settembre



17.00-20.00

27 SET



I LIEVITATI DOLCI

120€

-Bomboloni e Ciambelle.

-Maritozzo alla panna.

-Cinnamon rolls.

(a disposizione creme per le farciture)



Domenica, 27 Settembre



10.00-13.00

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

