



Zucca: la regina dell'autunno



INIZIO CORSO: mercoledì 6
novembre 2024

durata: 3 ore

Prezzo: 122,00 € (100,00 € + IVA)

Tempo d'autunno, con le sue atmosfere e i suoi prodotti tipici e con l'autunno torna la regina della stagione: la zucca. Frutto tipicamente autunnale entra nei menù di stagione con grande facilità grazie alla versatilità della sua polpa, straordinariamente dolce, dalle note nocciolate. Ottima cucinata sia al forno, che arrosto, oppure trasformata in purea.

Un appuntamento da non perdere per imparare a preparare e a servire piatti di squisita raffinatezza.

Obiettivi:

La lezione offrirà ai partecipanti l'occasione di apprendere alcune ricette, a base di zucca, di piatti sopraffini, di grande impatto e raffinatezza, esempio nel contempo di genuinità e qualità.

Contenuti:

Si eseguirà un menù completo a base di zucca secondo la filosofia dello Chef.

- L'insolita zucca spinosa
- La Delica in pasta
- La zucca Violina al cubo

Calendario

Mercoledì 6 novembre 2024
dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoledì 30 ottobre

Destinatari:

Il corso è aperto a tutti agli appassionati di cucina.