



I PIATTI DELLA TRADIZIONE

con Simone Camellini

Una serata in compagnia di uno Chef stellato:
Simone Camellini, Executive Chef presso La Montecchia, ristorante del Golf Club del Gruppo Alajmo a Selvazzano.
Simone, in questo incontro, ci racconterà la visione tradizionalista della cucina di Massimiliano Alajmo con piatti che sono nella storia della cucina italiana come un semplice spaghetti aglio olio e peperoncino in una versione totalmente rivisitata!



Lo Chef Camellini ci guiderà in un percorso straordinario attraverso un menu per i più tradizionalisti che, ve lo assicuro, vi sorprenderà per ingredienti, abbinamenti, colori sapori e golosità!

In una serata potrete gustare piatti che altri si recano al ristorante per assaggiare...non lasciatevi sfuggire l'occasione di questo viaggio indimenticabile

In questa serata lo Chef Camellini ci insegnerà, e farà degustare, questi piatti:

ANTIPASTI

- tortino di sarde con fonduta di mozzarella

PRIMI:

- spaghetti aglio, olio, peperoncino (rivisitati)

SECONDI:

- coscia d'oca con crema di patate e caponata

DOLCE:

- tortino di mele con salsa inglese speziata.



Il Costo del corso è di 65,00 Euro



Chiamami al
347 8935669
per qualsiasi
informazione
o per iscriverti.
Ti aspetto
Bon appetit...!