



Le carni bianche

Le carni bianche sono ritenute da molti più salutari e leggere e da tutti gli altri un'alternativa sciapa e insignificante alle gustose e succulente carni rosse. Ebbene...con questo corso sfateremo una ideologia tanto sbagliata quanto assurda, preparando piatti con le carni bianche che stupiranno i vostri occhi e le vostre papille gustative!



Una lezione dove affronteremo tecniche e metodi relativi alla preparazione delle carni bianche realizzando piatti veramente speciali! Vi sorprenderete a scoprire la gustosità anche di carni normalmente poco utilizzate ma che possono farvi fare un vero figurone in tavola!

Una lezione per imparare a preparare...

- Rollè di coniglio alla ligure di Luca Montersino
- Duetto di agnello e coniglio con crema di porri e aceto balsamico di Luca Montersino
- Cosce di faraona con panatura alle erbe e agrumi con salsa di mele e senape di Digione
- Pollo in salsa al prosecco di Valdobbiadene



Il Costo del corso è di 65,00 Euro



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