



## Gli animali da cortile

Le carni bianche (quelle che i professionisti definiscono "animali da cortile" 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 sfatteremo 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 degli animali da cortile 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
- Cosce di faraona con panatura alle erbe e agrumi con salsa di mele e senape di Digione
- Pollo in salsa al prosecco di Valdobbiadene con corona di riso
- Petto d'oca al forno profumato al ginepro con crostini di focaccia al formaggio
- Focaccia al formaggio



Il Costo del corso è di 65,00 Euro



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