



FILETTO, FILETTO!

FILETTO: taglio di carne unico e pregiato, da non rovinare con la cottura sbagliata!

Dal taglio alla cottura ecco come cucinare il filetto!

Un corso per i carnivori più autentici, esigenti e raffinati!



Una serata dedicata solamente al pregiatissimo taglio di carne...idee, consigli, suggerimenti innovativi per valorizzarlo, impreziosirlo e renderlo sorprendente con ricette innovative

Una lezione per imparare a preparare...

- Filetto di manzo al cartoccio con cavolini caramellati, purea di patate, cipolle fritte e salsa al balsamico
- Filetto di vitello Camporicco (al forno con prosciutto, funghi, pomodori e filetto di manzo e salsa)
- Filetto di manzo al Brunello Di Montalcino con cipolle filanti
- Filetto di bue Stroganoff
- Filetto in crosta alla Tamara Valenti



Il Costo del corso è di 65,00 Euro



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