



## Le cotture sottovuoto a bassa temperatura: la carne con lo Chef Lorenzo Binatti

Nativo della zona del Delta del Po lo Chef Lorenzo Binatti così si racconta:

*"...l'arte è sempre stata il filo conduttore del mio percorso.  
Un percorso che sulle note di Fabrizio de André mi ha guidato dalla musica sino alla cucina, insegnandomi a raccogliere con i sensi l'infinita meraviglia del mondo.  
Proprio da ciò che vedo, ascolto, tocco e assaggio, nasce la mia cucina, alla riscoperta e all'adattamento di sapori e tradizioni di un popolo conteso, tra la terra e il mare."*



**Una lezione** per imparare a preparare...

- Uovo pochet in bagno di cacio cavallo
- Suprema di pollo al riesling con zucchine croccanti
- Filetto di maiale, patata schiacciata e salsa alla senape

Una lezione in cui Lorenzo ci spiegherà i vantaggi e come utilizzare al meglio questa tecnica di cottura che fino a qualche anno fa era impiegata solamente dai professionisti, ma che oggi è entrata nelle nostre case per dar vita a ricette insolite ma molto sane e gustose.



Il Costo del corso è di 70,00 Euro



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