



Le cotture sottovuoto a bassa temperatura: il pesce 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 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.

Una lezione per imparare a preparare...

- Sugo di vongole in vasocottura a bassa temperatura
- Zuppa di piccoli pesci, crostacei e molluschi
- Salmone CBT al pepe nero con fonduta di porro



Il Costo del corso è di 70,00 Euro



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