



Finger Food vagabondo: idee per un apericena internazionale con Alessandro Lunetta

Alessandro Lunetta, semifinalista al concorso della Tiramisù World Cup 2018, è cresciuto nella cucina del ristorante di mamma e papà a Venezia. Ha avuto la fortuna di poter vivere e lavorare a New York, a Londra e di viaggiare in tutto il mondo, trasformando la sua passione in una cultura culinaria internazionale, mantenendo però sempre il gusto e le basi della cucina italiana.



Dopo averci portato in giro per il mondo a fare colazione, questa volta Alessandro ci invita per un aperitivo itinerante con dei finger food internazionali. Una tapas spagnola, un dumpling cinese, uno spiedino cubano ed altre idee gustose e sfiziose per un vero "apericena dal mondo".

Una lezione per imparare a preparare...

- Brochetas di pollo al Mojito
- Patatas brava
- Dumplings alla piastra
- Cestini di guacamole e gamberi
- Avocado truffles

Il Costo del corso è di 70,00 Euro



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