



Una cena di carne

Le carni Vi appassionano? Questo corso, allora, è proprio per voi

In questa serata prepareremo piatti sia con carni rosse sia bianche che stupiranno i vostri occhi e le vostre papille gustative!

Un'idea di menu tutto per "veri carnivori" che potrete proporre ai vostri amici ma anche per cene speciali



Una lezione dove creeremo un menu per i vostri ospiti, realizzando piatti veramente squisiti! Vi sorprenderete a scoprire la gustosità di queste ricette e come possano farvi fare un vero figurone in tavola concludendo la cena con una squisita torta!

Una lezione per imparare a preparare...

- Macaron di tartare di manzo con crema di burrata all'erba cipollina
- Tagliatelle con ragù di vitello, finferli e crema di zucca al profumo di caffè
- Petto d'anatra al vino rosso con salsa di frutti di bosco e purè montato alla salvia
- Crostata con panna cotta al pistacchio e coulis di cachi



Il Costo del corso è di 70,00 Euro



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