



Street food

Ormai quella dello *Street food* è diventata davvero una moda ma pochi ignorano le sue origini: le tracce più antiche di cibo preparato e cucinato per strada risalgono agli albori della nostra civiltà, circa diecimila anni fa.

I greci già descrivevano l'usanza egizia, tradizione del porto di Alessandria poi adottata in tutta la Grecia, di friggere il pesce e di venderlo per strada.



Dalla Grecia il costume è passato al mondo romano, arricchendosi e trasformandosi in innumerevoli varianti.

Si possono ancora osservare, negli scavi di Ercolano e di Pompei, i resti ben conservati di tipici "thermopolia", gli antenati del moderno "baracchino".

Scopriamo insieme alcuni tra i più famosi!

Una lezione per imparare a preparare...

- Fala Fel con pitta e salsa allo yogurt
- Tacos farciti
- Bliny con panna acida e affumicati
- Pulled Pork con salsa barbecue
- Souvlaky con verdure
- Spring roll farciti e fritti. In accompagnamento: filangè di cipolle caramellate
- Salsa tzatziki
- Insalata Coleslaw
- Salsa agrodolce



Il Costo del corso è di 70,00 Euro



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