



Carpacci, tartare e salse di accompagnamento

Erroneamente oggi viene identificato con il nome *carpaccio*, qualsiasi piatto che preveda pesce, frutta o carne affettato molto sottile e servito con salse o creme di diverso tipo.

In realtà l'origine di questo piatto è veneziana e nasce dalla fantasia di Giuseppe Cipriani, fondatore dell'Harry's Bar che decide di offrire all'amica, Contessa Amalia Nani Mocenigo, un'alternativa alla carne cotta che gli era stata vietata dai medici.



Proprio in quell'anno (1963) esponeva, a Venezia, il pittore Vittore Carpaccio ed il ristoratore diede il nome a questa preparazione di carne cruda, (servita con una squisita salsina) di *Carpaccio* in onore del pittore, poichè i colori del piatto gli ricordavano quelli dei quadri esposti in mostra.

Lo sapevate??

manzo



Una lezione per imparare a preparare...

- Millefoglie di pane carasau, tartare di manzo al profumo di limone e purè di pistacchio
- Tartare di tonno, zuppetta di mango e mela verde con chips soffiati di riso
- Carpaccio di manzo, sfoglie di mela e salsa alla senape e miele
- Sandwich di pâte à choux con carpaccio di salmone, avocado e panna acida al frutto della passione
- Frutta e ortaggi: una tartare al bicchiere

Il Costo dell'intero corso è di Euro 70,00



Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi informazione
o per iscriverti. Ti aspetto
Buon Apprendimento
.....con Gusto

