



BBQ, Griglia & C. con i Covered Embers

I Covered Embers (in dialetto veneto Bronse Querte) nascono nel 2016 da tre ragazzi che si sono conosciuti per puro caso durante un corso BBQ in provincia di Padova. Appassionati di cucina in tutte le sue sfaccettature, hanno iniziato ad avvicinarsi al mondo BBQ & Grilling con un semplicissimo



dispositivo Weber Kettle per poi esordire nel circuito internazionale KCBS (Kansas City Barbecue Society) con lo scopo di mettersi alla prova e divertirsi. Tre aggettivi che li dipingono: creativi, precisi, instancabili.

Una serata per imparare a preparare...

- MAIALE: Filetto di Maiale con Coulis di Ribes
- MANZO: Flat Iron (Cappello del Prete) o Flank (Bavetta) con Salsa Nera (Soia, Aceto Balsamico, Rosmarino)
- Insalata di Rucola, Pesche alla Griglia (diretta) e Nocciola Tostata e Scaglie di Grana
- POLLO: Spiedini di Petto di Pollo (Bombette) Ripieni di Formaggio e Bardati con Pancetta
- Pure Rustico e Asparagi alla Griglia (al burro e succo di limone)



Il Costo del corso è di 70,00 Euro



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