

Tartare per tutti i gusti!

Corso di Cucina - 19 Settembre 2018

Quattro ricette fresche da gustare sulla tua tavola estiva.
Insieme allo chef Davide Negri imparerai a preparare:

Tartare di fassone piemontese con riduzione di aceto balsamico e frollini al parmigiano

Tartare di tonno e barbabietole con sesamo tostato e panna acida al wasabi

Carpaccio alla Cipriani con citronette alla senape, scaglie di parmigiano e sedano croccante

Ceviche di orata e salmone con lime e coriandolo fresco

Prenota subito la tua postazione!

Acquista ora

FARM 65 Srl - Scuola di Cucina a Milano

Via Alzaia Naviglio Pavese, 260

20142 Milano

Tel.: (+39) 02 8467306

www.farm-65.com