

# In cucina con gli olii essenziali

**Corso di Cucina - 2 Aprile 2019**

Gli olii essenziali sono composti aromatici di origine naturale che si trovano nei semi, nella corteccia, negli steli, nelle radici, nei fiori e in altre parti delle piante. La loro particolarità è quella di avere una fragranza tanto piacevole quanto efficace. Gli oli essenziali nella cucina esaltano il sapore aggiungendo aroma alle pietanze preferite. Possono essere usati tutto l'anno, rivelandosi utili in particolare quando gli aromi freschi non sono disponibili infatti si conservano molto più a lungo della pianta aromatica fresca o secca, e mantengono sempre inalterato il loro potere aromatico.

Impariamo a conoscerli e ad utilizzarli in maniera corretta integrandoli nell'alimentazione quotidiana.

Insieme allo chef Cristiano Bonolo imparerete a cucinare le seguenti delizie:

Basmati con zucchine croccanti, mandorle e limone

Crema di patate e fave aromatizzata

Muffin cioccolato e lavanda

Budino di mele alla cannella

Acquista on line

*FARM 65 Srl - Scuola di Cucina a Milano*

*Via Alzaia Naviglio Pavese, 260*

*20142 Milano*

*Tel.: (+39) 02 8467306*

*www.farm-65.com*