

Basi in Cucina: RISO e RISOTTI

Corso di Cucina - 11 Marzo 2020

Appuntamento dedicato alla scoperta del riso, nelle sue varie forme e sapori. Durante la classe, imparerete a conoscerne le proprietà e come utilizzarlo in modo ottimale.

Lo Chef Edoardo Giacomo Salmoiraghi, vi spiegherà le differenze tra il riso Arborio, Vialone nano, Carnaroli e Roma ed inoltre, vi racconterà le tecniche perfette per cucinarli ed ottenere un riso ed un risotto mai più scotto!

La serata proseguirà con la preparazione di:

- RISO ARBORIO: Risotto alla Parmigiana
- RISO ROMA: Risotto alle erbe aromatiche
- RISO CARNAROLI: Risotto allo zafferano
- RISO VIALONE NANO: Risotto al tastasal

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