

Fragole in Cucina

Corso di Cucina - 21 Maggio 2020

Quasi tutti le pensano con la panna, qualcuno ne ama la confettura, Pietro Aralti questa volta ha pensato ad un menù che utilizza la fragola come ingrediente su tutte le portate, dall'antipasto al dolce.

La cosa bella è che oltre a soddisfare la goloseria di mangiare le fragole, è quella di imparare ad utilizzare ingredienti che conosciamo in contesti diversi da quelli tradizionali.

La serata come sempre sarà all'insegna del divertimento, e del mangiar bene, questo il menù:

Peperoni arrostiti con Fragole e stracciatella

Risotto asparagi e fragole

Battuto di fragole con panna poco cotta

Acquista ora

I corsi promossi da Farm65 sono adatti a tutti, per chi inizia ad affacciarsi al mondo della cucina, passando per coloro che hanno già provato a mettere le mani in pasta, fino ad arrivare ai più esperti. In Farm65, abbiamo a disposizione postazioni attrezzate con elettrodomestici casalinghi, così una volta rientrati nella propria casa, potrete replicare allo stesso modo quanto avete imparato durante le classi. I nostri Chef, vi seguiranno passo a passo nella preparazione delle pietanze, con un supporto teorico e pratico, al fine di apprendere, ottenendo un risultato soddisfacente.

FARM 65 Srl - Scuola di Cucina a Milano

Via Alzaia Naviglio Pavese, 260

20142 Milano

Tel.: (+39) 02 8467306

www.farm-65.com