

Estate in viaggio

Corso di Cucina - 10 Giugno 2020

Questa serata è un giro del mondo che dai sapori intensi del Messico con una tortilla rivisitata e trasformata in una millefoglie, passa al sapore fresco del cetriolo alla greca, usato per condire gli spaghetti.

Per concludere un dolce freddo con ingredienti italiani in una texture asiatica, la zuppa.

Insomma un vero viaggio di sapori e tecniche di cucina, un'esplosione di creatività.

La serata sarà diretta dallo chef Pietro Arlati.

Questo il menù:

1000 foglie di Manzo alla Messicana

Spaghetti di cetriolo alla greca

Zuppa fredda di melone al profumo di menta con ricotta e cialda croccante di porto e nocciole

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