

Hola Tapas!

Corso di Cucina - 5 Maggio 2020

Questa serata è un vero viaggio culinario, dove ovviamente si parte dalla Spagna ma usa ingredienti di tutto il mondo. Per tapas si intendono delle piccole preparazioni originarie della Spagna con profumi e ingredienti del mediterraneo. Sono piattini golosi e vivaci, che vengono consumati come aperitivi o antipasti. Esprimono esattamente il senso di convivialità della tavola, spesso associato al termine "para compartir".

Le tapas sono state ora sdoganate anche nella cucina "gourmet" che obiettivamente propone degustazioni molto ricche di portate, perciò costrette ad essere porzione "tapas".

Queste delizie sono perfette per feste, aperitivi e serate con amici. Nessuno meglio di Nabil Bakouss e la sua internazionalità può raccontarci i segreti di questi piatti, divertenti, gustosi e sani.

Questo il menù:

Pancake con baccalà mantecato, spicy arachidi e melograno

Falafel di ceci, ketchup artigianale e taccole

Polpo in crosta di pistacchio, cavolo viola e crema di fave

Pani puri, babaganoush e cozze e basilico

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.