

CARNE D'ESTATE

Corso di Cucina - 15 Luglio 2020

Un'estate fresca e all'aperto ripercorre pensieri di bbq al sole in riva al fiume. Andremo ad elaborare insieme un menù che ci farà sentire in vacanza, cucineremo insieme carni leggere, e gustose, con tecniche diverse.

Questi i piatti che andremo a preparare insieme allo chef Matteo Cipolat:

- Tartare di manzo in crosta di erbe fresche con citronette ai lamponi
- Ravioli di guancia, limoncello e terra verde alle erbe
- Picanha al sale con insalata di finocchio carpacciato e arancia

Tutti gli appuntamenti di cucina sono nel rispetto delle distanze di sicurezza, le classi ospiteranno al massimo 12 partecipanti (unica eccezione per chi viene con "congiunto" e può/desidera condividere un intero bancone), una cucina per persona. Chiediamo piccole accortezze ai partecipanti nell'uso di mascherine e guanti monouso.

Acquista on line

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.