

# GIRO DEL MONDO IN 80 POLPETTE

*corso amatoriale*

<b>Docenti:</b>	Paolo Dalicandro (chef)
<b>Giorno:</b>	martedì
<b>Data inizio corso:</b>	20/05/2025
<b>Data fine corso:</b>	20/05/2025
<b>Orario:</b>	17.00-21.00
<b>Costo:</b>	€ 95,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Una lezione dedicata a chi vuole scoprire come realizzare tante polpette diverse e gustose in un corso pratico con degustazione finale di tutti i prodotti realizzati. Lo chef proporrà ricette che sfidano e confondono le tradizioni, vi spiegherà tecniche e trucchi per diventare dei "professionisti della polpetta". **Porterete a casa 80 ricette**, in una dispensa dedicata ai partecipanti.

La tradizione della polpetta risale al 1400, raccontano i libri di storia gastronomica quindi le polpette sono dei concentrati di "storia" e di sapori. Possono essere di carne, pesce o vegetariane. La polpetta è entrata anche a pieno titolo nel filone dello street food infilata in cartocci o in panini.

Com'è nello stile di A Tavola con lo Chef, il corso si concluderà con la degustazione dei piatti preparati, durante la quale potrai assaporare le tue creazioni insieme al docente, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente l'esperienza di apprendimento.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 77,87 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Acquisire le conoscenze necessarie per ottenere polpette sfiziose e gustose, partendo dalla scelta della giusta materia prima e passando attraverso l'utilizzo di varie tipologie di cottura: frittura, al forno, in umido.

Il corso sarà l'occasione per preparare le seguenti ricette:

- La polpetta de nonna, mi nonna no quella dell'atri
- Polpetta di maiale, mais, carote e ceci arrotolata nella pancetta con cipolla marinata al limone e lapsang souchong
- Polpetta di patate, zucchine, spinaci, pistacchi e capperi
- Polpetta di pollo al lemongrass, coriandolo, salsa di soia, olio di sesamo
- La romanità: pizza, salsiccia e broccoletti
- Polpetta di guancia di manzo e ketchup di carote
- ... vieni a scoprire le altre.

Le ricette potrebbero subire delle variazioni a seconda della stagione e delle materie prime reperibili.

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.