

# I PRIMI PIATTI

*corso amatoriale*

<b>Docenti:</b>	Andrea Palmieri (chef)
<b>Giorno:</b>	mercoledì
<b>Data inizio corso:</b>	14/05/2025
<b>Data fine corso:</b>	14/05/2025
<b>Orario:</b>	18.00-22.00
<b>Costo:</b>	€ 110,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Sei un amante dei **primi piatti** e vuoi elevarli a un nuovo livello di eccellenza? Il **corso amatoriale** sui **primi piatti** di **chef Andrea Palmieri**, rivolto ai **principianti e agli appassionati più esperti**, si concentra su un pilastro della cucina italiana.

**La lezione è pratica** e interattiva. Non solo ti immergerai nel mondo dei primi piatti, ma acquisirai anche preziosi consigli su come selezionare gli ingredienti più adatti e come equilibrare sapori e texture per ottenere risultati da vero chef.

Alla fine della lezione, ti godrai una **degustazione** delle tue creazioni. Sarà un'occasione imperdibile per ricevere feedback diretti dallo chef e dai tuoi compagni di corso, e per scambiare consigli e impressioni in un ambiente conviviale e costruttivo.

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

Costo del corso € 90,16 + IVA

Il costo comprende:

- grembiule in TNT
- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- degustazione finale di quanto preparato

Gli **obiettivi** del corso sono:

- acquisire le competenze fondamentali nella preparazione di primi piatti;
- imparare a selezionare ingredienti di alta qualità per esaltare il sapore del piatto;
- sviluppare una comprensione delle tecniche di cottura ottimali per differenti tipi di pasta;
- comprendere come equilibrare sapori e texture per creare piatti armoniosi;
- ottenere feedback diretti e costruttivi dallo chef per affinare le proprie abilità;
- scambiare consigli, tecniche e impressioni con altri appassionati in un ambiente conviviale;
- migliorare la confidenza in cucina attraverso l'applicazione pratica delle tecniche apprese;
- portare a casa ricette e competenze che possono essere replicate facilmente per future occasioni speciali o cene in famiglia.

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Gnocchi latte e farina con fondente di pomodoro
- Risotto con asparagi e taleggio
- Spaghetti cacio e pepe
- Mezze maniche al ragout di cortile agli agrumi

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