

IL PRANZO DI NATALE ROMANO

Lezione a tema

Docenti:	Andrea Palmieri (chef)
Giorno:	giovedì
Data inizio corso:	05/12/2024
Data fine corso:	05/12/2024
Orario:	18.00-22.00
Costo:	€ 110,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Sei pronto a imparare a preparare un **pranzo di Natale romano** indimenticabile? In questo corso di cucina avrai la possibilità di apprendere dall'esperto **chef Andrea Palmieri**, che ti aiuterà a vivere la preparazione del pranzo di Natale in maniera serena e senza stress, garantendo una tavola imbandita con piatti deliziosi e ben presentati. Lo chef ha selezionato una serie di piatti che non solo delizieranno i tuoi ospiti, ma ti permetteranno anche di gestire il tuo tempo in cucina in modo efficiente. Grazie alle sue dettagliate istruzioni, ti sentirai guidato passo dopo passo, permettendoti di concentrarti sulla gioia di cucinare. Come ogni grande momento culinario, il corso si concluderà con la **degustazione dei piatti preparati**, durante la quale potrete assaporare le vostre creazioni insieme allo chef, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente la vostra esperienza di apprendimento.

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

Gli obiettivi della lezione sono:

- imparare le **tecniche di preparazione e cottura** specifiche per i piatti romani tradizionali di Natale;
- approfondire la **conoscenza delle materie prime** utilizzate, dalla selezione all'utilizzo più appropriato in cucina;
- stimolare la **creatività in cucina** attraverso la reinterpretazione di ricette tradizionali romane con un tocco moderno;
- apprendere le tecniche di **presentazione dei piatti** in modo esteticamente accattivante e professionale;
- fornire l'opportunità di **interagire con un esperto del settore** per domande e feedback durante la degustazione finale.

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Fritto misto alla romana
- Stracciatella in brodo
- Lasagne con carciofi alla romana
- Tasca di vitella ripiena di zucca, porcini e castagne
- Pandoro al tiramisù

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