

# SUPPLÌ

## *Corso base*

<b>Docenti:</b>	Andrea Palmieri (chef)
<b>Giorno:</b>	martedì
<b>Data inizio corso:</b>	29/10/2024
<b>Data fine corso:</b>	29/10/2024
<b>Orario:</b>	18.00-22.00
<b>Costo:</b>	€ 95,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Il *riso* è uno dei cereali più diffusi al mondo e nella nostra tradizione culinaria trova ampio utilizzo.

Con il riso si possono preparare tantissime ricette sane e gustose.

Pochi però sanno come sfruttare una stessa ricetta per preparazioni differenti.

Una lezione utile per diversificare le ricette ed evitare gli sprechi in cucina.

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 in TNT
- degustazione finale.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- Supplì al telefono
- Supplì cacio e pepe
- Arancini allo zafferano
- Supplì alla amatriciana
- Mozzarella in carrozza

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