

Istituto Don Bosco

SCUOLA ENOGASTRONOMICA

Lezioni singole

SFILETTIAMO! Data ore: costo € 79,00

Testa, coda, pancia, da dove si comincia??? Quale coltello utilizziamo??? Lasciatevi guidare dai nostri CHEF che vi indicheranno le giuste tecniche per preparare, sfilettare e cucinare il pesce.

In questo corso di cucina impareremo come riconoscere e acquistare il pesce fresco, come sceglierlo in base all'occasione e la ricetta da realizzare, le tecniche di squamatura e sfilettatura, le diverse cotture per esaltare la delicatezza e il sapore. Il menù della serata prevede la preparazione e degustazione di due secondi di pesce che vi delizieranno ed avranno come protagonisti spigola e triglia!!!

INNOVAZIONE DELLA TRADIZIONE! Data ore: - costo € 79,00

Un corso di cucina dedicato a chi ama la tradizionale cucina ma non sottovaluta la sperimentazione, una revisione in fase creativa di primi piatti storici della nostra cucina al fine di ottenere ricette innovative, la giusta miscela tra realtà culinarie consolidate e novità assolute che si traduce in fantasia ed unicità. In questa lezione guidata dal nostro CHEF realizzeremo due piatti unici: Nerano di mare & la pasta e patate con provola alla DON BOSCO STYLE

PASTE FRESCHE TRADIZIONALI!!! Data ore € 75,00

I piaceri culinari di un tempo, le tecniche da realizzare per la pasta fresca, i diversi ripieni, gli abbinamenti gustosi: ecco una lezione dedicata interamente alla pasta fresca!!! Il nostro CHEF ci accompagnerà in questa lezione all'insegna dei sapori di un tempo rielaborati con abbinamenti sorprendenti. Quali sono le farine da utilizzare, le tecniche per realizzare in casa proprio come si faceva in un tempo. Questa straordinaria lezione di cucina sarà dedicata a due ricette classiche campane: gli scialatielli e gli gnocchi. Ognuno potrà realizzare con le proprie mani gli impasti base e i deliziosi sughi di accompagnamento. Realizzeremo e degusteremo insieme due ricette classiche in chiave innovativa che delizieranno di certo voi e i vostri commensali.....un corso di cucina davvero IMPERDIBILE!!!

Scialatielli ai frutti di mare e carciofi alle tre consistenze

Gnocchi alla DON BOSCO STYLE