

Natale in Cucina al CFP



In collaborazione con associazione Cuochi di Como



Antonella Coppola vi condurrà per tre serate nel mondo dell'alta ristorazione, mostrando come stupire i Vostri ospiti con piatti deliziosi preparati e presentati in maniera professionale nella ricorrenza del Santo Natale.

Il corso è pensato dalla mise en place - la preparazione e l'allestimento della tavola per le feste natalizie - fino alla scelta consapevole degli ingredienti semplici, poco costosi e di stagione che attraverso la creatività della nostra Cuoca diventeranno dei piatti di sicuro effetto.

La struttura del corso permetterà di verificare nell'arco di poche ore la fattibilità del menu proposto e mostrerà come abbinare in modo audace ma corretto i vari ingredienti a seconda del gusto, della consistenza e dell'estetica.

Al termine della serata si degusteranno i piatti prodotti.

Menu

Tortino salato con crema di formaggi speziati, semifreddo al gorgonzola e ratatouille di verdure, orto di stagione in pastella

*Risotto con petto d'anatra e melagrana con riduzione al passito
Pici fatti a mano con crema di triglia e pistacchio tritato al profumo di maggiorana*

*Faraona ripiena con cipollotti glassati
salmone con crumble speziato in fascia di porro*

*Zuccotto di pandoro al profumo di cannella e frutti di bosco
Struffoli di Natale morbidi al miele*

Mercoledì 2 dicembre antipasti e dessert
Mercoledì 9 Primi - Mercoledì 16 secondi

Dalle 18.00 alle 21.00

contributo 150 €

