

I CORSI DI CUCINA



MERCOLEDÌ



Gli Antipasti

Veli di cipolla ripieni di gamberetti con olive nere e crema di acciughe di Cetara

La riscoperta dell'uovo in tegamino con spuma di mozzarella e tartufo nero

Pollo di campo affumicato con riduzione di aceto invecchiato, mandarino candito e purea di sedano

GIOVEDÌ



La Pasta

Ziti dei pastai gragnanesi con pomodorini, acciughe di Menaica al profumo di aglio, prezzemolo e peperoncino

Sfere di gnocchi ripiene di melanzane e scamorza affumicata su leggero ragù di pomodori

Mezzelune ripiene di genovese di maiale nero casertano con fonduta di ricotta e pepe nero

VENERDÌ



I Secondi Piatti - Pesce

La rivisitazione dello stoccafisso e patate

Zuppa di pesce tradizionale al cartoccio con tris di maionese

Cernia al profumo di vaniglia con crema di cipolla bruciata, schiacciata di patate e zabaione alla colatura di alici

SABATO



I Secondi Piatti - Carne

Pollo ruspante profumato al timo e limone ripieno di pistacchi e frutta candita

Piuma di maiale con mela annurca caramellata e cannella

Medaglioni di manzo in pasta sfoglia con crema di patate al limone, cipolle caramellate e Chimichurri

DOMENICA



I Dessert

Zeppola frita con crema pasticcera al profumo di vaniglia e amarene

Frivolezza all'arancia con spuma di cioccolato bianco

Melanzana al cioccolato fondente



INFORMAZIONI

Le lezioni di cucina vengono realizzate all'interno del laboratorio di cucina.

Inizio della lezione alle ore 10:00

Durata della lezione circa 4 ore.

Consigliamo di arrivare 15 minuti prima della lezione per poter degustare un welcome drink che vi sarà offerto all'interno della nostra biblioteca.

Alla fine della lezione sarete invitati a visitare le **cucine del Don Alfonso 1890** e la **millenaria cantina** scavata nella roccia vulcanica.

Al momento del saluto vi sarà rilasciato un attestato di frequentazione al corso.

I NOSTRI PREZZI E CONDIZIONI

1 LEZIONE
€ 220

2 LEZIONI
€ 395

3 LEZIONI
€ 560

4 LEZIONI
€ 700

5 LEZIONI
€ 820

I suddetti prezzi si intendono per persona ed includono

- Ricettario con nozioni di cucina mediterranea e igiene alimentare
 - Degustazione delle ricette realizzate
- 1 calice di vino campano abbinato ad ogni ricetta
 - Acqua minerale e soft drinks

Numero di partecipanti ai corsi

I corsi di cucina vengono realizzati per un massimo di 10 persone.

Il costo della lezione verrà ridotto di € 30 per coloro che desiderano degustare vini diversi da quelli inclusi nel prezzo.

Accompagnatori non partecipanti al corso

Per eventuali accompagnatori non partecipanti al corso, è possibile prenotare la degustazione dei piatti realizzati accompagnata da 1 calice di vino campano abbinato ad ogni ricetta, acqua minerale e soft drink.

Prezzo € 100 per persona