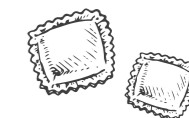
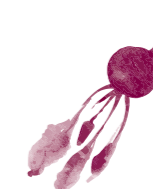




# LOCAL MARKET

== bottega & cucina ==



## MASTERCLASS DI PASTICCERIA

### LA DATA

Giovedì 28 marzo | 19:00 - 22:00

### IL PREZZO

100 € (max 8 persone)

### IL PROGRAMMA

#### **Namelaka al cioccolato:**

Namelaka al cioccolato fondente 70% all'arancio con banane al caramello, lamponi spugna alla menta e crumble al cioccolato.

#### **Tiramisù a modo mio:**

Crumble al caffè, gelato allo zabaione, morbido di pan di Spagna, crema mascarpone e caffè.

#### **Tiramisù dell'ultimo momento:**

Crema al mascarpone e gelatina al caffè.

## CORSI DI CUCINA

### LA CARNE

#### LE DATE

Martedì 26 marzo | 19:00 - 22:00

*Le basi*

Martedì 2 aprile | 19:00 - 22:00

*Il vitello*

Martedì 9 aprile | 19:00 - 22:00

*Il manzo*

Martedì 16 aprile | 19:00 - 22:00

*Il coniglio*

#### IL PREZZO

280 €

#### LE LEZIONI

##### **Le basi:**

Come disossare, il fondo di cottura, il brodo.

La quaglia ripiena arrostita.

##### **Il vitello:**

Salsa tonnata in due versioni, cottura del vitello.

##### **Il manzo:**

Cannelloni alla piastra, coda di manzo, crema di patate affumicata.

##### **Il coniglio:**

Come disossare e farcire il coniglio.

Arrosto di coniglio, olive taggiasche, pomodorini confit, uvetta.

#### COME ISCRIVERSI

› Inviare una mail a [info@localmarketcomo.com](mailto:info@localmarketcomo.com) indicando nome e cognome dei partecipanti e corso a cui si desidera iscriversi.

#### INFORMAZIONI PREZIOSE

- › I corsi sono venduti a pacchetto, il prezzo non è ripartibile.
- › Tutte le lezioni cominceranno con un benvenuto dello chef e ogni piatto avrà un abbinamento particolare di vino o cocktail.
- › Durante le lezioni ciascun partecipante toccherà con mano tutti gli ingredienti e cucinerà personalmente il proprio piatto.
- › Tutte le attrezzature e gli ingredienti saranno forniti dall'organizzazione.
- › Alla fine del corso ogni partecipante riceverà le singole ricette cartacee dei piatti.

