

CORSO AMATORI AVANZATO 2° LIVELLO

***Progetto elaborato da Chef Andrea Bennati
per Confesercenti Montevarchi***

Scopi Didattici

Questo percorso gastronomico si prefigge di sviluppare in modo quanto più possibile esaustivo, le tecniche apprese dagli allievi che hanno frequentato il Corso Amatori di 1° livello. Attingendo alle conoscenze acquisite, in ciascuna lezione, verranno programmati dei menù completi, cioè dall'antipasto al dessert. Menù che gli allievi stessi realizzeranno con il supporto degli insegnanti, cimentandosi in preparazioni ben più complesse e sviluppando quanto fin ora appreso. Alla pratica si aggiungeranno due lezioni di teoria, dando modo agli allievi di approfondire concetti di tecnica e altre ricette.

Proposte ed Esempi di Menù

Menù 1

Antipasto

Crudità di Manzo con Verdure accompagnato da Vinaigrette e Salsa Olandaise

PrimoPiatto

Tagliolini fatti a mano al Ragù dell'Aia

Secondo Piatto

Filettino di Maiale in Crosta

Dessert

Bavarese agli Agrumi

Menù 2

Antipasto

Soufflé Caldo di Verdure con Crema di Gorgonzola e Rosmarino

PrimoPiatto

Risotto all'Onda con Vino Rosso e Fagioli Toscanelli

Secondo Piatto

Tagliata di Sodo di Spalla con Capperata

Dessert

Tortino di Mela Verde

Menù 3

Antipasto

Strüdel con Funghi Porcini e Tarese del Valdarno

PrimoPiatto

Gnocchi di Patate fatti in casa Gratinati al Taleggio

Secondo Piatto

Peoso alla Fornacina

Dessert

Croquembouche