



*Andrea Bennati*  
*Chef Freelance*

Per Confesercenti Arezzo

## **Corso di Cucina per Amatori Avanzato 32 ore**

Questo percorso Gastronomico si prefigge di sviluppare in modo il più possibile esaustivo le tecniche apprese dagli allievi che hanno frequentato il corso base. Attingendo alle conoscenze acquisite in ciascuna lezione, verranno programmati alcuni menù completi, dall'antipasto al dolce. Menù che gli allievi stessi prepareranno con il supporto dell'insegnate, cimentandosi in preparazioni più complesse, quindi elaborando e sviluppando quanto finora acquisito.



Alcuni esempi di lezione (menù):

## **Lezione n. 1**

### **Antipasto**

Crudit  di Manzo con Verdure accompagnato da Vinaigrette o Citronette

### **Primo Piatto**

Tagliolin i fatti a mano al Rag  dell'Aia

### **Secondo Piatto**

Filettino di Maiale in Crosta di Mandorle

### **Dessert**

Bavarese agli Agrumi

## **Lezione n. 2**

### **Antipasto**

Souffl  Caldo di Verdure con Crema di Gorgonzola e Rosmarino

### **Primo Piatto**

Risotto all'Onda con Travigiano e Barolo

### **Secondo Piatto**

Tagliata di Sodo di Spalla e Capperata

### **Dessert**

Profiterole alla Moda

## **Lezione . 3**

### **Antipasto**

Strudel con Funghi Porcini e Tarese del Valdarno

### **Primo Piatto**

Gnocchi di Patate fatti in casa Gratinati al Formaggio Morbido

### **Secondo Piatto**

Peposo di Fiesole

### **Dessert**

Bab  al Rhum