



CORSO DI CUCINA TIPICA TOSCANA

Docente: Chef Andrea Bennati



Scopo Del Corso:

Apprendere le tecniche base della cucina Toscana sulle quali ogni allievo potrà in seguito creare la propria cucina personale ed originale seguendo la propria vena artistica.

Programma del Corso:

- Conoscere la cucina e le sue attrezzature
- Imparare ad usare il coltello come uno chef
- Le torniture e le guarnizioni
- Composizione di impasti base
- Creazione di ricette tradizionali toscane
- Conoscenza dei salumi e degli insaccati toscani
- Conoscenza dell'arte bianca e creazione di schiacciate e pane toscano
- E tanto altro ancora ...

Primo Giorno

Produzione del patè di fegato alla toscana (crostini neri).

Imparare la pasta alimentare (pappardelle, tagliatelle, tagliolini).

Gli animali da cortile: preparazione di un secondo piatto tradizionale toscano a base di anatra.



Secondo Giorno



Il pane toscano e le schiacciate: imparare gli impasti base.

Il ragù di Chianina.

Secondo piatto a base di arista di maiale.

Schiacciata alla Fiorentina: imparare a fare il tipico dessert rinascimentale di Firenze.

Terzo Giorno

Pappa al Pomodoro: la più tradizionale tra le zuppe fiorentine.

Preparazione dello Stufato di Cinghiale alle erbe aromatiche.

Imparare a fare i Cantuccini di Prato, i biscottini più famosi della Toscana, da degustare con dell'ottimo Vinsanto.

