

Chef Piero Panteoro



LA CUCINA TOSCANA :

Insieme a RELAIS SANT'ELENA, Piero Panteoro, dopo tanti anni di esperienza, organizza brevi corsi di cucina :

SELEZIONE DI PIATTI TIPICI: antipasti con crostini di fegatini, fettunta, ribollita, pappa al pomodoro, pasta e fagioli, panzanella e baccalà/cinghiale

PASTA FRESCA E GNOCCHI: come fare la pasta e le ricette per fare le tagliatelle, pappardelle, bigi, lasagne, gnocchi di patate, strozzapreti con alcune salse appropriate.

PESCE E CARNE: I pesci tipici della costa e la cacciagione come cinghiale, lepre, piccione.

PANE, FOCACCE E QUICHE: come prepararli e cuocerli.

DOLCI : tiramisù, cantucci toscani, cenci, torta al cioccolato, torta di mele, budini, biscotti.

PER PALATI RAFFINATI: Cacciucco alla livornese, aragosta e astice preparati aggiungendo tartufo bianco o nero di San Miniato.

Alla fine del corso ogni partecipante riceverà un certificato di partecipazione..
I prodotti cucinati saranno consumati sul posto, accompagnati da un vino raccomandato dallo Chef.

Il costo del Corso è di circa € 80/100 a persona a seconda del Menu scelto;
per il corso "per palati raffinati" il costo è di 150 € a persona.