

Risi e risotti



prezzo

180 euro

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Marco Olivieri

 materiale fornito in omaggio: grembiule, cappello, ricettario

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso dedicato alle diverse tipologie di riso e alle diverse preparazioni: risotti, minestre, insalate, sfornati e dolci di riso, per imparare a conoscere le materie prime, per approfondire le tecniche di preparazione, i metodi di cottura e la mantecatura.

Programma

- conoscenza delle materie prime: varietà e caratteristiche del riso comune, riso fino, riso semifino, superfino e speciale
- scelte e abbinamenti in base al tipo di preparazione
- tecniche di preparazione di risotti, minestre, insalate, sfornati e dolci
- tecniche di cottura e mantecatura



Certificazione

- attestato di frequenza