



# Fattorie Valle del Marta

## corso di cucina



proposta per gruppi di minimo 10 pax

L'offerta così come organizzata prevede l'arrivo al Valle del Marta alle ore 9.30, dopo i saluti di benvenuto inizia la spiegazione da parte dello Chef di come si svolgerà la lezione.

La prima fase prevede per mano dello Chef, la preparazione del sugo di ragù che, con il suo appetitoso profumo accompagnerà la preparazione della pasta fatta in casa.

Al via dei lavori, verrà consegnato ad ogni partecipante, un grembiule e un tavolo con sopra tutte le attrezzature e gli ingredienti per preparare la pasta all'uovo per le fettuccine. Ogni operazione verrà prima spiegata e messa in opera dallo Chef per poi essere eseguita anche da tutti i partecipanti, alcuni esperti seguiranno gli alunni in tutte le fasi fino ad arrivare al taglio di ogni lasagna che si trasformerà in fettuccine.

A questo punto sarà sicuramente pronto il sugo e l'acqua bollente non aspetta altro che qualcuno vi immerga le fettuccine per la cottura. Alla fine, fettuccine e sugo insieme regaleranno a tutti i partecipanti una deliziosa e succulenta degustazione del primo piatto per eccellenza della cucina italiana.

A fine della degustazione inizierà un breve corso per la preparazione del tiramisù al caffè.

Seguirà il pranzo con antipasto a base di bruschette ricoperte con salumi misti e patè di fegato servito caldo, un bel piatto di fettuccine con il ragù e per secondo lo stinco di maialino, un piatto che la Valle del Marta cucina con una ricetta dell'800; insalata e per finire il mitico tiramisù al caffè.

Il tutto sarà accompagnato dai vini prodotti dalla Valle del Marta e da una degustazione di liquori sempre prodotti direttamente in azienda.

Al momento dei saluti, sarà consegnato a tutti i partecipanti un certificato di partecipazione al corso.

Il costo a persona è di euro 28,00 iva inclusa