Lezione di cucina

С МАКСИМОМ НОВОСЁЛОВЫМ (кулинарные уроки)

Горячая и темпераментная Италия великолепно отражает свой национальный характер в традиционных блюдах. Они любимы в разных уголках мира. Хотите привнести в свою жизнь немного солнца и вкуса? Приглашаем на мастер-классы с Максимом Новосёловым! Будем наслаждаться итальянским вином, расскажем все секреты и тонкости приготовления блюд и просто зарядимся отличным жарким настроением!

Мастер-класс состоит из трёх блюд. Все участники готовят одинаковые блюда, по одному из каждой категории. Перед началом мастер-класса выпьем традиционный бокал вина (без него итальянцы готовить не начинают), познакомимся с Максимом Новосёловым и начнём создавать шедевры!

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Вителло тоннато *160g*

Запечёный целиком баклажан с молодым сыром и томатами конфи *310g*

Тартар из тунца с авокадо *140g*

Научим готовить традиционный классический соус тоннато, поделимся всеми секретами и тонкостями. Узнаем, как делать правильную нарезку на тартар и готовить соус гуакамоле.

ПИЦЦА

Маргарита *25см/210g*

«Чоризо» с паприкой *25см/240g*

С окороком и шампиньонами *25см/220g*

Откроем все тайны приготовления правильного неаполитанского теста под чутким руководством шеф-повара. При желании можно забрать тесто домой и приготовить пиццу через 3 дня (после вызревания теста) – шеф всё подробно расскажет. Пиццу на мастер-классе готовим из нашего готового теста.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Равиоли с сыром страчателла и трюфелем *230g*

Тортеллини с телятиной в трюфельном соусе *250g*

Равиоли с лососем, томатами конфи и базиликом *170g*

Познакомим с историей и разновидностями равиоли. Научим технике лепки в зависимости от вида.

Максимальное количество участников – 15 человек.

МАСТЕР-КЛАССЫ ПРОВОДЯТСЯ:
ПН, ВТ, СР, ЧТ – с 17:00
ПТ – *не проводятся*
СБ – в любое время с 12:00 до 18:00
ВС – в любое время с 12:00 до 20:00

Стоимость участия в мастер-классе **2500 рублей с человека**.

ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ:
Гостинка – до 15 человек.
Стол №20 – до 7 человек.
Зона столов №21-25 – до 15 человек.