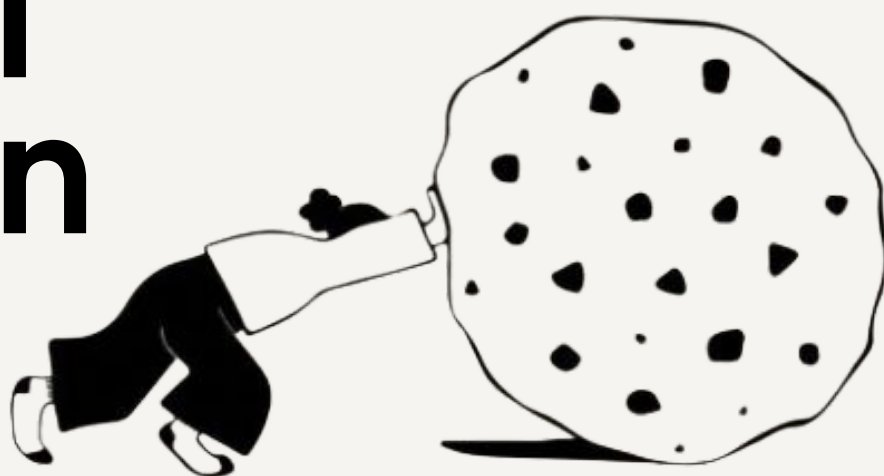


i
n



POLPETTA

Croccanti fuori, morbide dentro e assolutamente
impossibili da mangiarne una sola.

PRENOTA IL TUO POSTO

Le polpette sono quella cosa che arriva in tavola e improvvisamente cambia l'umore della serata. Sono conviviali, imperfette, golose. Sanno di mani sporche d'impasto, di padelle che sfrigolano, di scarpetta finale e di "assaggiane solo una" che non finisce mai davvero con una.

In questo corso partiremo dalla polpetta... ma ci divertiremo parecchio a portarla altrove. Giocheremo con consistenze, panature, ripieni, contrasti e ingredienti inaspettati, creando versioni creative, moderne e super goduriose.

Ci saranno polvette croccanti, polpette morbide, polpette che filano, polpette da friggere, da affondare nelle salse e persino una polpetta dessert da mangiare con le dita senza alcun senso di colpa.

DURANTE IL CORSO PREPAREREMO:

POLPETTA DI PAPPÀ AL POMODORO

Con cuore morbido, panatura di panko e cremoso al basilico.
Croccante fuori, morbida dentro e piena di sapore.

SALTIMBOCCA DENTRO UNA POLPETTA

Una bomba di sapori romani ispirata al saltimbocca classico: carne, salvia e fondo saporito.

POLPETTE VEGETALI DI COUS COUS E LENTICCHIE ROSSE CON PANATURA AI CORN FLAKES

Croccanti, leggere e sorprendentemente addictive.

ROCHER DI RICOTTA, ZUCCHINE, PARMIGIANO E LIMONE CON PISTACCHI E NOCCIOLE

Una versione fresca, elegante e senza cottura perfetta per l'estate.

POLPETTA DOLCE AL TIRAMISÙ

Tipo tartufino, servita con panna montata.

Per chi pensa che il dolce occupi sempre uno stomaco a parte.

CONOSCIAMO MONICA

Monica cucina per le persone: nelle loro case, negli eventi, durante le lezioni di cucina.

Nel 2015 nasce Bisou My Personal Chef, un progetto che prende il nome da un bacio in francese. È il bacio che la nonna le dava dopo averle preparato pane, olio e pomodoro schiacciato. Ed è da lì che nasce tutto.

Dopo una laurea in Scienze Politiche e strade diverse, Monica sceglie di seguire ciò che tornava sempre: la cucina.

Una cucina semplice e sincera, fatta di ingredienti scelti con cura, sapori riconoscibili e attenzione ai dettagli.

Una cucina che sa di casa, di condivisione, di gesti fatti con amore.



Info Partecipazione

NUMERO MASSIMO: 12 PARTECIPANTI

Un gruppo ristretto per lavorare ogni impasto passo dopo passo, seguire davvero tutte le preparazioni e ricevere consigli pratici durante tutta la lezione.

PREZZO: €79 A PERSONA

Tutto incluso: ingredienti, materiali, lezione pratica, degustazione finale e dispense con ricette e tecniche viste durante il corso.

DURANTE IL CORSO PREPAREREMO:

- Crostate Moderne e Stagionali con creme leggere, frutta fresca e decorazioni semplici ma d'effetto
- Biscotti al Burro friabili, profumati e perfetti da personalizzare
- Quiche Salate cremose, dorate e ideali per brunch, aperitivi e cene estive
- Finger Food di Frolla Salata piccole preparazioni creative perfette da condividere

COSA È INCLUSO:

- lezione pratica guidata
- ingredienti freschi e strumenti di lavoro
- preparazioni complete passo dopo passo
- spiegazioni tecniche su impasti, panature e cotture
- degustazione finale conviviale
- bevande incluse durante l'esperienza
- dispensa con ricette e consigli pratici
- grembiuli e materiali

DURATA:

Circa 3 ore tra frittture, impasti, assaggi continui, chiacchiere e degustazione finale.