

**R
O
T
O
L
I**



I RIPIENI

e meraviglie

Un involtino è molto più di una ricetta. È una tecnica universale. Un gesto antico che attraversa culture, famiglie e cucine diverse.

C'è chi arrotola foglie, chi carne, chi pane sottile, chi melanzane appena grigliate. Ma il principio resta sempre lo stesso: racchiudere sapori, consistenze e sorprese in un solo boccone.

PRENOTA IL TUO POSTO

In questo corso entreremo dentro una delle preparazioni più versatili, scenografiche e intelligenti della cucina contemporanea.

Un viaggio tra tecniche, equilibrio dei sapori e piccoli segreti da personal chef per creare piatti belli, pratici e replicabili anche a casa.

Durante la lezione realizzeremo 4 interpretazioni completamente diverse di involtino, imparando a lavorare su consistenze, chiusure, contrasti e impiattamento moderno.

COSA IMPARERAI:

INVOLTINI CROCCANTI DI PANE CARASAU

Croccanti, leggeri e super saporiti, con un ripieno stagionale tutto da scoprire

BOMBETTE PUGLIESI LACCATE SENAPE E MIELE

Con ketchup di carote homemade e spaghetti di zucchine marinate. Un piatto ricco di contrasti: succoso, affumicato, fresco e super scenografico.

FRESH ROLL ORIENTALE CON VERDURE CROCCANTI E Salsa THAI

Dischi di riso, verdure fresche, erbe aromatiche e una salsa in stile thai fresca, sapida e leggermente spicy.

ROLL ESTIVO DI MELANZANE

Una ricetta pratica, elegante e facilissima da rifare a casa. Perfetta per l'estate, per una cena tra amici o per fare un figurone senza passare ore in cucina.

COSA IMPARERAI:

- Come creare ripieni equilibrati e mai banali
- Come chiudere perfettamente un involtino senza far uscire il ripieno
- Tecniche per ottenere consistenze croccanti, cremose e leggere
- Come bilanciare acidità, sapidità e dolcezza
- Trucchi da personal chef per piatti belli ma semplici da replicare
- Come impiattare in modo moderno e “wow” senza complicarsi la vita
- Idee furbe per aperitivi, cene estive e piatti da condividere

E soprattutto: come trasformare qualcosa di semplice in qualcosa che fa davvero scena.

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 piccolo per seguire ogni preparazione passo dopo passo, cucinare davvero e ricevere consigli personalizzati durante tutta la lezione.

PREZZO: €75 A PERSONA

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

DURANTE IL CORSO PREPAREREMO:

- Involtini croccanti di pane carasau
- Bombette pugliesi laccate senape e miele
- Roll estivo di melanzane

COSA È INCLUSO:

- lezione pratica guidata da Monica
- ingredienti freschi e strumenti di lavoro
- preparazioni complete passo dopo passo
- degustazione finale dei piatti preparati insieme
- bevande incluse durante l'esperienza
- dispensa con ricette e consigli pratici
- grembiuli e materiali

DURATA:

Circa 3 ore tra preparazioni, spiegazioni tecniche, impiattamento e degustazione conviviale finale.