

TOM BRAY & ERRICO RECANATI



ASADO MASTERCLASS A FUOCO VIVO

23 LUGLIO 2019

H 9.00-22.00
RISTORANTE ANDREINA
Loreto



PROGRAMMA

H 9.00 Benvenuto, caffè e cuciniamo la colazione
H 12.30 Pranzo: cuciniamo il salmone al cartoccio
H 20.00 Cena: la festa finale!

LE MATERIE PRIME:

- Agnello intero 'a la cruz'
- Costolette di manzo 'a la cruz'
- Costola di manzo appesa
- Salmone affumicato a caldo su tavola di cedro
- Selezione di carni
- Veg Fire: cipolle, porri, zucca, ecc.
- Cottura al sale/infiernillo
- Patate cotte sulla piastra chapa
- Chimichurri
- Salmuera: un delizioso liquido imburrante per la carne

**IMPAREMO A CUCINARE A FUOCO VIVO
NELL'ORTO DEL RISTORANTE ANDREINA
CON LA TECNICA DELL'ASADO ASSAGGIANDO
E MANGIANDO TUTTO CIÒ CHE VERRÀ
CUCINATO.**

**200€ CORSO E PASTI COMPRESI
POSTI LIMITATI**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
SOLO TRAMITE IL SITO RISTORANTEANDREINA.IT



ERRICO RECANATI