

**Tabella Tecnica**

Tipologia :	CORSO DI CUCINA
Dislivello :	mt
Ore :	4 ore
Difficoltà :	
Lunghezza :	km
Accompagnatore 1:	Pierluigi Picconi 347.5077183
Accompagnatore 2:	



Siete pronti ad indossare i panni di uno chef stellato ed iniziare a mettere le mani in...pasta?

Noi di StarTrek abbiamo pensato di proporre con l'aiuto del nostro amico Fabrizio Sepe, titolare del ristorante "Le Tre Zucche" nonché volto noto e televisivo della trasmissione "La Prova del Cuoco" di Rai Uno, una serie di appuntamenti enogastronomici, dove i veri protagonisti sarete voi.

Saranno dei veri e propri corsi di cucina, saremo ospitati infatti all'interno di una vera cucina professionale e avremo a disposizione una nostra "postazione" dove sotto la supervisione del nostro chef, ci cimenteremo nella preparazione di svariate specialità culinarie.

Sabato 26 ottobre aprile ore 10.00 sarà il nostro appuntamento e il tema della giornata saranno i

"Primi piatti della tradizione romana"

**PROGRAMMA:**

- Bucatini all'Amatriciana
- Spaghettoni Cacio e Pepe
- Mezze maniche alla Carbonara

e per finire un piatto gourmet del nostro chef Fabrizio Sepe che tanta fortuna ha portato al suo ristorante:

- Spaghettoni Lagano alla gricia con fichi e menta romana

Di ogni preparazione vi verrà consegnata la ricetta e la preparazione. Lo chef vi darà quei consigli e vi regalerà quelle "chicche" per rendere speciale ogni piatto e farvi fare un figurone nelle vostre future cene, che saranno poi degne di un vero Master Chef.

Alla fine di ogni preparazione il voto ai piatti sarete voi stessi a metterlo, non prima di averli...divorati!!

**APPUNTAMENTO:**

Ore 9.45, presso la MF Catering, Via di Pietra Papa, 1, Roma (zona Piazzale della Radio)

Inizio corso ore 10.00

**COSTI:**

50,00 euro a persona

Il costo comprende:

- dispense e ricette piatti
- aula professionale con cucina
- postazione individuale per preparazione piatti
- n.3 ore di corso con chef professionale
- cena delle pietanze preparate

**PER PRENOTAZIONI:**

inviare acconto di 20,00 euro sull'iban:

IT61Z0306967684510724312088 intestato a StarTrek

Inviare poi email a [info@startrek.it](mailto:info@startrek.it) indicando il vostro:

- nome e cognome
- numero di cellulare
- ricevuta di acconto

Per informazioni:  
Pierluigi 347.5077183

Il saldo il giorno del corso.

Numero massimo dei partecipanti 15.

Visita il nostro sito [www.startrek.it](http://www.startrek.it)