

RISOTOS ITALIANOS

OBJETIVOS: O curso de Risotos tem por objetivo apresentar a execução correta do prato. O conteúdo abrange as técnicas utilizadas na produção de diferentes receitas do pré-preparo dos ingredientes a finalização adequada. Serão abordadas ainda técnicas de pré-cozimento do arroz e apresentação correta do prato para distintas propostas. Serão realizadas e degustadas 3 diferentes receitas de risoto combinando aromas, sabores e ingredientes variados.

CONTEÚDOS: O curso tem em seu conteúdo três receitas de Risotos, com as técnicas envolvidas no preparo de cada um, além da degustação dos mesmos, sendo:

- Risoto de maçã verde com gorgonzola;
- Risoto de camarão; e
- Risoto de cogumelos.

PÚBLICO-ALVO: A todos interessados

INSTRUTORA: Petra Krüger

REALIZAÇÃO:

DATA: 28 de setembro

HORÁRIO: 19h às 22h

CARGA HORÁRIA: 3 horas

INVESTIMENTO: R\$ 100,00 à vista ou em 2x R\$ 50,00

O valor do investimento inclui os ingredientes para as 3 receitas

CERTIFICADO: *Será fornecido certificado a todos os que obtiverem, no mínimo, 75% de frequência.*