



RISOTOS ITALIANOS

OBJETIVO

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.

PÚBLICO ALVO

A todos interessados

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.

REALIZAÇÃO

Datas: 27 de abril

Horário: 19h às 22h

Carga Horária: 3h

INSTRUTORA

Petra Kruger
Personal Chef/ Food Stylist

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.**