

REGIONAL TEMAMIDDAG

Emilia – Romagna

1195 kr per person

Upptäck Italiens regioner genom en härlig matresa!

Inbäddad mellan Alperna och Apenninerna ligger Emilia-Romagna med sin unika natur som bidrar till regionens rika kulinariska tradition. Den tjocka dimman och de långa vintrarna som följs av heta och fuktiga somrar gynnar produktionen av älskade produkter världen över som charkuterier, parmesanost och balsamvinäger.

Under tre timmar får du lära dig om de regionala rätterna på menyens historia och ursprung, samt traditionerna bakom dem. Vi startar med en snabb aperitif innan vi sätter oss ner för att smaka på det bästa från regionen för kvällen – ihop med regionala viner, förstås!

Vänligen notera att denna kurs inte innebär praktisk matlagning för deltagarna.

I kursen ingår:

- Ett glas prosecco
- Fyra regionala rätter från Emilia-Romagna
- Två glas vin eller alkoholfritt alternativ
- Recept att ta med hem efter avslutad kurs

Meny

- Förrätt: Piadina med charkuterier
- Pastarätt: Tortelloni med parmesansås på Parmigiano Reggiano
- Huvudrätt: Lamkotlett med balsamvinäger från Modena och polenta med svamp
- Dessert: Tiramisù