

REGIONAL TEMAMIDDAG

Piemonte

1195 kr per person

Beläget vid foten av de italienska Alperna, är Piemonte känd för sina barockstäder, pastorala landskap och rika rätter. Den eleganta matfokuserade regionen gav världen sin första smak av hård choklad och har inte avtagit sedan dess, fortsätter med delikatesser som tryffel, ost och hasselnötter.

Under tre timmar får du lära dig om de regionala rätterna på menyns 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! Det spelar ingen roll om du är proffs i köket eller nybörjare, denna kurs har något för alla.

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

I kursen ingår:

- Fyra regionala rätter från Piemonte.
- Två glas vin parade med rätterna eller alkoholfritt alternativ
- Recept att ta med dig hem efter avslutad kurs

Meny

- Förrätt: Vitello tonnato (tunna skivor kalv med tonfisksås och kapris)
- Pastarätt: Fylld ravioli med ricotta och svamp
- Huvudrätt: Coniglio alla piemontese (kanin, ansjovis och paprika)
- Dessert: Bonet (regional chokladpudding med amarettokakor)