



Corsi di Cucina

- Pappa al Pomodoro

La pappa al pomodoro è un piatto "povero" della cucina toscana di origine contadina preparato con pane raffermo non salato, pomodori, aglio, basilico, olio extravergine toscano sale e pepe

- Panzanella

Piatto tipico con pane raffermo, cipolla rossa, basilico, pomodori, cetrioli, sale e pepe

- Pici all'aglione

I pici sono un tipo di pasta fatta a mano, simili agli spaghetti più larghi, tipici del sud della Val d'Orcia, della Val di Chiana e della provincia di Siena

l'Aglione della Val di Chiana, pianta erbacea rarissima e in via di estinzione.

- Ribollita

La Ribollita è un classico piatto povero derivante dalla tipica zuppa di pane, piatto povero di origine contadina, il cui nome deriva dal fatto che un tempo le contadine ne cucinavano una gran quantità e quindi veniva "ribollito" in padella nei giorni successivi, da qui che prende il nome di ribollita, perché la vera zuppa si riscalda due volte,

- Ravioli ripieni
- Salsa al Pesto

Il pesto è classico condimento originario della Liguria base di basilico, pinoli, aglio, parmigiano, pecorino e olio extravergine d'oliva

- Salsa all'Amatriciana

La salsa prende il nome da Amatrice, cittadina in provincia di Rieti, Gli ingredienti principali sono guanciale, formaggio pecorino e pomodoro.

-
- Tiramisu

È un dessert al cucchiaio a base di savoiardi inzuppati nel caffè, mascarpone, uova e zucchero.

- Cantucci

L'origine dei cantuccini risale almeno al XVI secolo e il nome sembra derivare da "canto", parte di un insieme, o da "cantellus", in latino "pezzo o fetta di pane",

L'impasto è composto esclusivamente da farina, zucchero, uova, mandorle e pinoli. Non si usa nessun tipo di lievito né di grassi

- Ricciarelli

Diffusi a Siena partire dal XV secolo preparati con miele (poi sostituito dallo zucchero), mandorle e canditi d'arancio.





SAN FELICE

BORGO

Tutti i corsi prevedono:

- la preparazione, lavorazione e cottura degli impasti
- preparazione e cottura delle salse
- presentazione

Tempo: 2 ore e mezza circa

I corsi di cucina includono l'uso dell'attrezzatura tecnica e gli ingredienti e il grembiule di Borgo San Felice

- Moleskin per ricettario e note
- Una cena 3 portate (bistecca fiorentina esclusa) o una cena 2 portate con bistecca fiorentine presso il Ristorante " La Terrazza " con degustazione di vini San Felice inclusa

Costi:

2 piatti a scelta – 180.00 € p.p. – 2 ore

3 piatti a scelta – 240.00 € p.p. – 2 ore e mezza circa

Corsi di Cucina intensivi

Corso 2 giorni – 320.00 p.p.

Corso 3 giorni – 450.00 p.p.

I corsi prevedono la preparazione e cottura di due piatti al giorno a scelta tra quelli proposti

I corsi di cucina includono l'uso dell'attrezzatura tecnica e gli ingredienti e il grembiule di Borgo San Felice

- Moleskin per ricettario e note
- Include 2/3 cene di 3 portate (bistecca fiorentina esclusa) o una cena 2 portate con bistecca fiorentina presso il Ristorante " La Terrazza " con degustazione di vini San Felice inclusa, a seconda del corso scelto

Corso Bar

Tempo un'ora

Cocktail:

- Martini Cocktail Gin o Vodka

Le origini del Martini Cocktail sono avvolte nella leggenda l'origine più autorevole è quella





documentata da John Doxan in "Stirred - Not Shaken", afferma che un barista di nome Martini originario di Arma di Taggia in Liguria, emigrato negli Stati Uniti, avesse creato la miscela attorno al 1910 presso il Knickerbocker Hotel di New York in onore di John D. Rockefeller.

- Negroni

ideato a Firenze dal conte Camillo Negroni attorno al 1919

- Bloody Mary

venne creato originariamente dall'attore George Jessel attorno al 1939

- Mojito

Si narra che il primo esecutore conosciuto sarebbe Attilio De La Fuente, un barman che lavorava a La Bodeguita del medio un bar a L'Avana capitale dell'isola di Cuba.

- Margarita

Creato in Messico attorno agli anni 30

I corsi di Bar includono l'uso dell'attrezzatura tecnica e gli ingredienti e il grembiule di Borgo San Felice

- Moleskin per ricettario e note

Costi:

120 € p.p.

I corsi di cucina sono su richiesta e soggetta a disponibilità dell'albergo.

Da 6 persone in su, si richiede la conferma dell'attività almeno una settimana prima dell'arrivo.

