



Themen-KOCHKURS

Risotto che Passione – Masterclass für Kreative

Elerne die Risottokochtechnik in wenigen Schritten
und entdecke diese kreative Kochwelt

In wenigen einfachen Schritten alles, was es über die Welt des Risottos zu wissen gibt. Die Kurs-Teilnehmer werden die verschiedenen Sorten von Risottoreis wie Carnaroli, Vialone Nano, Arborio ecc. kennenlernen und erfahren, wie man den passenden Reis für das eigene Risotto auswählt. Wir lernen gemeinsam, wie man ein Risotto kreiert und wie man die passende Suppe zum Kochen des Risottos vorbereitet. Die komplette Technik für jeden einfach erklärt, um ein Experte im Risotto-kochen zu werden. Am Ende des Tages verspeisen wir die verschiedenen gemeinsam produzierten Risottos. **Dario & Manuela Santangelo weihen dich in diese genussreiche Kochwelt ein, bieten gastrosophische Einblicke und wertvolle Informationen über die Risotto-Leidenschaft.**

Preis inkludiert Kochkurs & Abendessen, alle Zutaten, einen Aperitif mit Snack, ein Glas Wein, Caffè und Rezepte. Schürze und Werkzeuge stehen zur Verfügung.

EUR 150,- inkl. Mwst pro Person

Dauer: 15.00 bis 21.30 Uhr

Veranstaltungsort

terre del SUD Cooking & Business Lounge
1080 Wien, Neudeggasse 8, Top 2

Fragen & weitere Infos

info@terredelsud.at • Dario: +43 699 10084287

Hier gleich buchen 



ACHTUNG

Speisen für Vegetarier und Veganer
nicht geeignet.

Enthalten Gluten und Laktose.

