# Corso di cucina persiana

## CORSO DI CUCINA PERSIANA

Il corso si propone di iniziare alla conoscenza della millenaria cucina persiana, dei suoi meravigloiosi sapori, dei suoi ingredienti ricercati, e dell’utilizio raffinato e delicato delle spezie. Con lezioni teoriche, work shop e degustazioni, il corso si articola in cinque sedute da tre ore ciascuna.

1) Kebab: breve rassegna dei vari tipi di kebab persiani e

preparazione e degustazione del Kebab Dighì e dei suoi tipici contorni.
Preparazione e degustazione di riso basmati al vapore in bianco ed allo zafferano

2) Mirza Ghasemi: preparazione e degustazione di un piatto vegetariano tradizionale del Ghilan a base di melanzane arrostite, salsa di pomodoro e uova.
Khorak'e Morgh: preparazione e degustazione di pollo in umido alla persiana.
Preparazione e degustazione di riso basmati al vapore in bianco ed allo zafferano

3) Ab Ghusht: preparazione e degustazione di una zuppa popolare iraniana originaria del deserto centrale.

4) Tah-cin: preparazione e degustazione torta salata persiana a base di riso allo zafferano e pollo e dei relativi contorni.
Zupp'e Jo: preparazione e degustazione di un tipico antipasto invernale.

5) Khoresh'e Badenjan: preparazione e degustazione di uno dei piatti nazionali e popolari più amati dagli iraniani. Si tratta di un ragù persiano di bocconcini di vitello in umido e melanzane fritte,
Preparazione e degustazione di riso basmati al vapore in bianco ed allo zafferano.

Orario corsi 19.30 – 22.30

**PARTENZA CORSO: GIOVEDI 05/03/2020 h 19.30**