

Your kitchen in Sicily

Das Erlebnis beginnt bei Ihrer Ankunft an einem "**sizilianischen Balken**", wo Sie mit einem Aperitif auf der Terrasse begrüßt werden und Sie miteinander plaudern können. Sie werden dann am Tisch gemischt, wo das eigentliche Erlebnis beginnt

| | | |
|--|-------------------|---|
|  | Treffpunkt | Direkt in der Struktur zwischen Alcamo und Balestrate |
|  | Whenn | jeden tag |
|  | Dauer | 2H30 |
|  | Privat | Min.1 max 12 |

Der Unterricht findet in kleinen Gruppen statt und beinhaltet die Zubereitung der sizilianischen Gastronomie, eine Möglichkeit, ein Gericht kennenzulernen und die wahren Aromen von Poso durch die Wiederentdeckung von Traditionen kennenzulernen.

Die sorgfältig ausgewählten Zutaten sind frisch, saisonal und lokal; Die im Moment zusammen mit den Gästen gekochten Gerichte sind echt und es wird auf mögliche Unverträglichkeiten oder Lebensmittelauswahl geachtet

Ziel: Den Gästen die authentischste sizilianische Küche beizubringen, traditionelle und typische Rezepte zusammen mit saisonalen Zutaten zuzubereiten.

Der Gast legt seine "Hände in den Teig" und bereitet zu Hause unter der Aufsicht der Wirtin schmackhafte, einfache und wiederholbare Gerichte zu.

Am Ende des Unterrichts erhalten die Gäste die Rezepte ihrer Zubereitung als Geschenk und bringen ein Stück Sizilien mit.

Wahl des Gerichts:

- **Pasta** was für eine Leidenschaft! Wie man sizilianische Nudeln kocht
ODER
- **Sizilianisches Street Food**: Es lebe die Arancine! !
ODER
- **Sizilianisches Cannolo**, das süße Leben in der Küche
ODER
- **Mandelgebäck, eine sizilianische Süßigkeit**

Preis: auf Anfrage Pro Person

bitte wählen Sie: