



LEZIONE DI CANNOLI SICILIANO

Vivi un'esperienza culinaria pratica dedicata a uno dei dolci più iconici della tradizione siciliana: il cannolo. Durante la lezione, lo chef guiderà i partecipanti passo dopo passo nella preparazione di questo dessert simbolo della Sicilia, condividendo tecniche, consigli e segreti tramandati nel tempo.

L'esperienza inizia con la preparazione della cialda: si imparerà a realizzare

l'impasto del guscio croccante, lavorandolo a mano, modellandolo e friggendo le cialde fino a ottenere la perfetta doratura e fragranza. Particolare cura sarà dedicata alla fase di frittura, fondamentale per raggiungere la consistenza e il gusto tradizionali.

La lezione prosegue con la preparazione della crema, realizzata con ricotta fresca e ingredienti accuratamente selezionati. Verranno spiegati i passaggi per bilanciare i sapori e ottenere una farcitura liscia e cremosa, nel pieno rispetto della ricetta tradizionale.

Al termine della lezione, i partecipanti assembleranno e degusteranno i propri cannoli appena preparati, vivendo un'autentica esperienza di pasticceria siciliana. Un'occasione speciale per scoprire la cultura e le tradizioni dell'isola attraverso uno dei suoi dolci più rappresentativi.

IL PREZZO INCLUDE

Lezione privata, degustazione dei cannoli preparati, coffee break, certificato "ufficiale"

IL PREZZO NON INCLUDE

Tutto ciò che non è espressamente indicato in "Il prezzo include"

IMPORTANTE

Si prega di segnalare eventuali allergie alimentari direttamente al fornitore prima del tour

PUNTO DI INCONTRO

Taormina - Più info dopo la prenotazione

