

Cucina piatti tipici a Sorrento in un giardino suggestivo

Amalfi · Costiera Amalfitana · Campania · ★ **5,0** 207 recensioni

- Durata: 3 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 12 ore prima

Nel cuore di Sorrento, questa cooking class dedicata alla cucina di carne ti accompagna alla scoperta dei sapori più autentici della tradizione campana. Tra pasta fresca fatta a mano, ricette di famiglia e ingredienti locali, vivrai un'esperienza conviviale dove cucina mediterranea e ospitalità italiana si incontrano attorno alla tavola.

Guidati da uno chef locale, preparerai piatti tradizionali utilizzando tecniche di cottura, marinatura e preparazione della carne tipiche della cucina sorrentina. Durante il laboratorio realizzerai pasta fatta a mano come gnocchi, ravioli o scialatielli alla sorrentina, insieme a specialità come polpette tradizionali o pollo alla cacciatora cucinato con pomodorini, vino e aromi mediterranei. L'esperienza si conclude con un pranzo o una cena accompagnati da vino locale e tiramisù tradizionale.







Cosa rende speciale questa esperienza

- Cooking class di cucina tradizionale a Sorrento
- Preparazione di pasta fresca e piatti di carne tipici
- Tecniche di cottura e marinatura della tradizione italiana
- Utilizzo di ingredienti locali e ricette di famiglia
- Pranzo o cena con vino locale
- Menù completo con tiramisù tradizionale