

# **IL CALENDARIO DEI NOSTRI CORSI DI CUCINA**

## **Le novità del 2019**

### **Un carnevale dolcissimo**

Frappe  
Castagnole  
Il Migliaccio napoletano

**26 febbraio 2019 ore 19:00**

### **Pasqua secondo tradizione**

Torta pasqualina  
Risotto con asparagi  
Costolette di agnello con carciofi e menta

**15 aprile 2019 ore 19:00**

### **Pasqua a Napoli (senza agnello)**

Casatiello  
Carciofi "indorati e fritti"  
Pastiera

**8 aprile 2019 ore 19:00**

### **American Breakfast**

Traditional eggs benedict, pancakes, muffin salati

**11 aprile 2019 ore 19:00**

### **American fastfood**

American ribs e salsa bbq, baked potato, chicken wings american style

**18 aprile 2019 ore 19:00**

### **A tutto carciofo**

Carciofo alla romana con salsa al pecorino e crostino aglio e menta, carciofo alla giudia, fettuccine alla mentuccia con ragu bianco e carciofi

**4 aprile 2019 ore 19:00**

## La birra che non ti aspetti

Straccetti speziati alla birra, fiore di zucca in pastella, birramisù

**22 marzo 2019 ore 19:00**

## Pronto in 30 minuti

Vellutata di ceci con scampi  
Paccheri al pomodoro, con limone e tartare di bufala  
Sformato di alici con radicchio, patate e pecorino

**27 marzo 2019 ore 19:00**

## Corso Principianti MENU A:

### 1° Lezione:

Erbe aromatiche, spezie ed aromi (Teoria), Aglio, olio e peperoncino, Carne alla piastra: le varie cotture (Manzo, maiale e pollo), Maionese fatta in casa.

**7 febbraio 2019 ore 19:00**

**16 marzo 2019 ore 12:00**

### 2° Lezione:

Tagli aromatici: Mirepoix, Matignon, Julienne e Brunoise, Amatriciana, Carne al forno, Verdure grigliate.

**14 febbraio 2019 ore 19:00**

**23 marzo 2019 ore 12:00**

### 3° Lezione:

Carbonara, Verdure bollite, Verdure ripassate, Pasta frolla (crostate e tartellette).

**21 febbraio 2019 ore 19:00**

**30 marzo 2019 ore 12:00**

### 4° Lezione:

Tonnarelli Cacio e Pepe, Pan di Spagna, Crema Pasticcera, Bagna del pan di Spagna, Zuppa Inglese.

**28 febbraio 2019 ore 19:00**

**6 aprile 2019 ore 12:00**

### 5° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Savoiard, Tiramisù.

**7 marzo 2019 ore 19:00**

**13 aprile 2019 ore 12:00**

### **6° Lezione:**

Brodo di pesce, Fumetto di pesce, Bisque di gamberi, Ravioli di pesce.

14 marzo 2019 ore 19:00

4 maggio 2019 ore 12:00

### **7° Lezione:**

Bignè, Crema chantilly; Panna montata, Ganache al cioccolato, Profiteroles.

21 marzo 2019 ore 19:00

11 maggio 2019 ore 12:00

### **8° Lezione:**

Brodo vegetale, Veluttate, Risotto alla crema di scampi.

28 marzo 2019 ore 19:00

18 maggio 2019 ore 12:00

### **9° Lezione:**

Sfilettamento del pesce, Pesce al forno, Pesce alla piastra

4 aprile 2019 ore 19:00

25 maggio 2019 ore 12:00

### **10° Lezione:**

Pastella, Frittura di verdure, Frittura di pesce, Frittura in Tempura, Sorpresa finale 😊

11 aprile 2019 ore 19:00

8 giugno 2019 ore 12:00

## **Corso Intermedio:**

### **1° Lezione:**

Spaghetti alle vongole, Guazzetto di pesce, Calamari ripieni.

19 marzo 2019 ore 19:00

### **2° Lezione:**

Maltagliati acqua e farina, Pasta e fagioli, Cornetti/Croissant di sfoglia con marmellata, crema e nutella.

26 marzo 2019 ore 19:00

### **3° Lezione:**

Ravioli ricotta e spinaci, Abbacchio/agnello al forno con patate, Sugo pomodoro e basilico.

2 aprile 2019 ore 19:00

#### **4° Lezione:**

Risotto ai carciofi, Carciofi alla giudia, Carciofi alla romana.

**9 aprile 2019 ore 19:00**

#### **5° Lezione:**

Spaghetti allo scoglio, Spigola/orata in crosta di patate, Sbriciolata ricotta e pere.

**16 aprile 2019 ore 19:00**

#### **6° Lezione:**

Cannelloni ricotta e spinaci, Cannelloni di carne, Besciamella, Fettine panate, Ciambellone.

**23 aprile 2019 ore 19:00**

#### **7° Lezione:**

Vellutata di zucca (o verdura di stagione), Pappardella ai funghi porcini, Carrè di agnello panato.

**30 aprile 2019 ore 19:00**

#### **8° Lezione:**

Gnocchi di patate, Pesto alla genovese, Spuntature al sugo.

**7 maggio 2019 ore 19:00**

#### **9° Lezione:**

Lasagna al ragù, Ragù alla bolognese, Besciamella. Polpette al sugo.

**14 maggio 2019 ore 19:00**

#### **10° Lezione:**

Torte rustiche, Pollo con peperoni, Millefoglie.

**19 febbraio 2019 ore 19:00**

**21 maggio 2019 ore 19:00**

## Corso Avanzato:

### **1° Lezione:**

Pasta e ceci, Millefoglie ceci e vongole, Zabaione fatto a regola d'arte.

**13 marzo 2019 ore 19:00**

### **2° Lezione:**

Linguine all'astice, Sautè di cozze, Cannoli siciliani.

**20 marzo 2019 ore 19:00**

### **3° Lezione:**

Pasta alla norma, Crepes salate, Crepes dolci.

**27 marzo 2019 ore 19:00**

### **4° Lezione:**

Melanzane alla parmigiana, Tartufi al cioccolato.

**3 aprile 2019 ore 19:00**

### **5° Lezione:**

Pasta e patate, Pollo alla cacciatora, Cheesecake.

**23 marzo 2019 ore 12:00**

**10 aprile 2019 ore 19:00**

### **6° Lezione:**

Spaghetti con la bottarga, Pesce al sale, Marmellata fatta in casa, Torta Sacher.

**16 febbraio 2019 ore 12:00**

**17 aprile 2019 ore 19:00**

### **7° Lezione:**

Caciucco alla livornese.

**23 febbraio 2019 ore 12:00**

**24 aprile 2019 ore 19:00**

### **8° Lezione:**

Risotto alla pescatora, Moscardini al sugo.

**2 marzo 2019 ore 12:00**

**8 maggio 2019 ore 19:00**

### **9° Lezione:**

Lasagna in bianco, Cassata siciliana.

**9 marzo 2019 ore 12:00**

**15 maggio 2019 ore 19:00**

## **10° Lezione:**

Pasta all'arrabbiata, Frittata farcita, Torta di mele.

**16 marzo 2019 ore 12:00**

**22 maggio 2019 ore 19:00**

## **Corso di Pasticceria:**

### **1° Lezione:**

A,B,C della pasticceria: Zucchero e zuccheri (Teoria e applicazione pratica), Uova (Teoria e applicazione pratica), Latte, farina e burro (Teoria e applicazione pratica), Aria e altri gas (Teoria e applicazione pratica).

**15 febbraio 2019 ore 19:00**

### **2° Lezione:**

Torte di compleanno: Pan di Spagna, Bagne alcoliche ed analcoliche, Crema pasticcera alla vaniglia, Crema pasticcera al cioccolato.

**22 febbraio 2019 ore 19:00**

### **3° Lezione:**

Profiteroles, Pasta Choux (Bignè), Crema Chantilly, Ganache al cioccolato, Panna montata.

**1 marzo 2019 ore 19:00**

### **4° Lezione:**

Biscotteria Pasta frolla classica, Pasta frolla montata, Biscotti, Crostatine.

**8 marzo 2019 ore 19:00**

### **5° Lezione:**

Dolci Americani: Cupcakes decorati, Cheesecake ai frutti di bosco.

**15 marzo 2019 ore 19:00**

### **6° Lezione:**

Dolci al cucchiaino: Budino al cioccolato, Crema Catalana, Panna cotta.

**22 marzo 2019 ore 19:00**

### **7° Lezione:**

Brownies e Gelati: Preparazione di un gelato a scelta dell'insegnante, Preparazione dei Brownies.

**29 marzo 2019 re 19:00**

## **8° Lezione:**

Confetture, marmellate e Crepes, Sterilizzazione vasetti, 1 confettura con frutta di stagione, Preparazione delle crepes.

**5 aprile 2019 ore 19:00**

## **9° Lezione:**

Ciocolatini e tartufi: Temperaggio del cioccolato e spiegazione dei vari metodi, Preparazione ciocolatini al latte, bianchi e fondenti, Preparazione tartufi al cacao amaro ed al cocco.

**12 aprile 2019 ore 19:00**

## **10° Lezione:**

Torta a sorpresa a scelta dell'insegnante

**19 aprile 2019 ore 19:00**

## **Corso di cucina Thai:**

### **1° Lezione:**

Gli Spring Rolls croccanti, Pollo al curry verde.

**10 aprile 2019 ore 19:00**

### **2° Lezione:**

Involtini freschi, PadThai: spaghetti di riso ai gamberi.

**17 aprile 2019 ore 19:00**

### **3° Lezione:**

Zuppa di gamberi, Pad Pak Ruam MIT (misto di verdure con salsa di ostriche).

**24 aprile 2019 ore 19:00**

### **4° Lezione:**

Pollo con anacardi e peperoni, Insalata di papaya verde.

**18 febbraio 2019 ore 19:00**

**8 maggio 2019 ore 19:00**

### **5° Lezione:**

Manzo tritato con peperoncini e foglie di basilico, Riso fritto alla Thailandese.

**25 febbraio 2019 ore 19:00**

**15 maggio 2019 ore 19:00**

## Corso di cucina internazionale:

### **1° Lezione:**

*La cucina del Sol Levante:*

Sushi, Sashimi, Maki.

**14 febbraio 2019 ore 19:00**

**26 marzo 2019 ore 19:00**

### **2° Lezione:**

*Tex-mex:*

Guacamole, Tortillas, Fajitas.

**8 febbraio 2019 ore 19:00**

**8 aprile 2019 ore 19:00**

### **3° Lezione:**

*Dall'India all'Eritrea:*

Zighinì, Pollo al curry.

**20 febbraio 2019 ore 19:00**

### **4° Lezione:**

*Le Spezie: Un mondo sconosciuto!*

Riconoscimento delle spezie, Come si usano le spezie in cucina, Come abbinare le spezie, Preparazione di alcuni piatti e salse speziate.

**13 marzo 2019 ore 19:00**

### **5° Lezione:**

*Cuba Libre:*

Empanadas, Chicharritas & Tostones, Pollo alla Barbacoa.

**1 aprile 2019 ore 19:00**

## Metti una sera a... :

### **1° Lezione:**

Napoli, miseria e nobiltà:

Frittatine di pasta, Crocchè, Pizza parigina

**3 aprile 2019 ore 19:00**

## **2° Lezione:**

Napoli, miseria e nobiltà:

Zucchine "caso e ova", Peperoni "mbuttunati", Pasta e patate con provola

**10 aprile 2019 ore 19:00**

## **3° Lezione:**

Costiera Amalfitana:

Caponata con biscotto di grano, pomodoro e mozzarella, Spaghetti alla Nerano, Frittura di paranza

**17 aprile 2019 ore 19:00**

## **4° Lezione:**

Puglia:

Panzerotti fritti, Tiella di riso, patate e cozze

**20 febbraio 2019 ore 19:00**

## **5° Lezione:**

Tra Bretagna e Normandia:

Moules et frites (cozze e patate fritte), Galettes breton (Crepes di grano saraceno con uovo, Grouviere e prosciutto), Sablè al burro salato

**27 febbraio 2019 ore 19:00**

## **6° Lezione:**

Istanbul, a metà tra Europa ed Asia:

Sigara boregi (cannoli di pasta croccante con formaggio fresco), Kofte e Cacik (polpette speziate di manzo con salsa di yogurt e cetriolo), Baklava (strati di sfoglia, miele e frutta secca).

**6 marzo 2019 ore 19:00**

## **Corsi Speciali:**

### **Finger Food:**

**15 febbraio 2019 ore 19:00**

**16 aprile 2019 ore 19:00**

### **Cucina creativa:**

Nuove ricette

**21 marzo 2019 ore 19:00**

## **Pasta che passione:**

i primi piatti della cucina romana: carbonara, cacio e pepe con fettuccine fatte a mano, amatriciana

**28 marzo 2019 ore 19:00**

**Cucina vegana:** tre menu assortiti, con ingredienti sani e naturali e per non farci mancare nulla, abbiamo previsto anche il dessert

### **1 Lezione**

Chips di cavolo riccio ai semi di sesamo, Lasagne di polenta con ragu di noci e besciamella, Ciambelline dei castelli romani

**5 aprile 2019 ore 19:00**

### **2 Lezione**

Rosti di patate alle erbe con maionese di piselli, Burrito con fagioli e salsa Pico de Gallo, Croccante alle mandorle

**12 aprile 2019 ore 19:00**

### **3 Lezione**

Polpettine di ceci con salsa di peperoni e pomodori secchi, Frittata Scammaro (antica frittata di pasta napoletana SENZA UOVA), Bicchierini di ganache extra fondente agli agrumi

**19 aprile 2019 ore 19:00**

## **Mamma e bimbi**

In questo corso di cucina per mamme e bambini, i vostri figli potranno cucinare insieme a voi ed ai nostri giovani chef tante ricette gustose e salutari.

**9 marzo 2019 ore 16:30**

## **Corso di cucina giapponese:**

### **1° Lezione:**

Sushi, Sashimi, Maki, Uramaki, California Maki, Taglio del pesce, Sgranatura del riso, Come usare le bacchette

**26 marzo 2019 ore 19:00**

## **2° Lezione:**

Gyoza: ravioli giapponesi ripieni di carne e cotti alla piastra, Ramen: tagliatelle in brodo di miso con carne/pesce e verdure, Soba: spaghetti di grano saraceno proposti con la famosa ricetta di Yakisoba

**21 Febbraio 2019 ore 19:00**

**2 aprile 2019 ore 19:00**

## **3° Lezione:**

Oden: minestra di verdure, uova e alga kombu, Okonomiyaki: "frittata" agro-dolce a base di verdure e gamberi

**28 Febbraio 2019 ore 19:00**

**9 aprile 2019 ore 19:00**

## **4° Lezione:**

Tempura croccante e leggera pastella per pesci e verdure, Tendon: scodella di riso con tempura, Tonkatsu: "cotoletta" di maiale panata con il panko, Katsudon: riso con Tonkatsu, uova ed erba cipollina.

**7 Marzo 2019 ore 19:00**

**16 aprile 2019 ore 19:00**

## **5° Lezione:**

Yakitori: spiedini di pollo cotti sulla piastra, Tsukune: "polpette" di pollo agro-dolci, Salsa Teriyaki: salsa di accompagnamento a base di soia, Shabu Shabu: carni e verdure cotti in brodo di acqua e alghe

**14 Marzo 2019 ore 19:00**

**23 aprile 2019 ore 19:00**

## **Corso "Un pesce fuor d'acqua":**

### **1° Lezione:**

Calamarata (pasta con sugo di calamari e pomodorini), Crema di broccolo con impepata di cozze e crostini allo zenzero, Polpo alla piastra su vellutata di patate e timo

**2 marzo 2019 ore 12:00**

### **2° Lezione:**

Conchiglioni ripieni di baccalà mantecato su vellutata di piselli, limone e pomodorini confit, Insalata di gamberi, avocado, pesca e pepe rosa, Alici fritte con cipolla di Tropea caramellata e scorza di limone.

**9 marzo ore 12:00**

### **3° Lezione:**

Gamberi alla gallipolina con salsa acida, Spaghetti all'acqua di limone, cozze e pecorino, Pesce bianco/azzurro cotto nelle foglie di limone con emulsione al timo

**16 marzo 2019 ore 12:00**

## *Secondi di carne*

### **1° Lezione:**

Bastoncini di pollo panati alle nocciole e maionese di senape e miele, involtini palermitani, arista al latte

**25 marzo 2019 ore 19:00**

### **2° Lezione:**

Cordon Bleu, fagottini di verza, Sunday Roast (l'arrosto della domenica).

**1 aprile 2019 ore 19:00**

### **3° Lezione:**

Polpettine agli agrumi, pollo porchettato con scarole e olive, spezzatino di maiale alla senape

**8 aprile 2019 ore 19:00**

## *Corso di panificazione:*

### **1° Lezione:**

Teoria: farine, lieviti, pasta madre, Realizziamo la nostra pasta madre (o lievito madre).

**25 febbraio 2019 ore 19:00**

### **2° Lezione:**

Pane: Pagnotte e filoni.

**4 marzo 2019 ore 19:00**

### **3° Lezione:**

Pizza: Pizze e focacce.

**11 marzo 2019 ore 19:00**

### **4° Lezione:**

Pane ai cereali, Pane integrale.

**18 marzo 2019 ore 19:00**

### **5° Lezione:**

Pane ai semi, Pane alle olive, Pane con frutta secca.

**25 marzo 2019 ore 19:00**