

IL CALENDARIO DEI NOSTRI CORSI DI CUCINA

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

17 novembre 2018 ore 12:00

2° Lezione:

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

14 febbraio 2019 ore 19:00

3° Lezione:

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

21 febbraio 2019 ore 19:00

4° Lezione:

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

28 febbraio 2019 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Savoiardi, Tiramisù.

7 marzo 2019 ore 19:00

12 gennaio 2018 ore 12:00

6° Lezione:

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

14 marzo 2019 ore 19:00

19 gennaio 2019 ore 12:00

7° Lezione:

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

10 gennaio 2019 ore 19:00

26 gennaio 2019 ore 12:00

21 marzo 2019 ore 19:00

8° Lezione:

Brodo vegetale, Veluttate, Risotto alla crema di scampi.

17 gennaio 2019 ore 19:00

2 febbraio 2019 ore 12:00

28 marzo 2019 ore 19:00

9° Lezione:

Sfilettamento del pesce, Pesce al forno, Pesce alla piastra

24 gennaio 2019 ore 19:00

9 febbraio 2019 ore 12:00

4 marzo 2019 ore 19:00

10° Lezione:

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

31 gennaio 2019 ore 19:00

16 febbraio 2019 ore 12:00

11 marzo 2019 ore 19:00

Corso Intermedio:

1° Lezione:

Spaghetti alle vongole, Guazzetto di pesce, Calamari ripieni.

4 dicembre 2018 ore 19:00

2° Lezione:

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

11 dicembre 2018 ore 19:00

3° Lezione:

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

18 dicembre 2018 ore 19:00

4° Lezione:

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

8 gennaio 2019 ore 19:00

5° Lezione:

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

15 gennaio 2019 ore 19:00

6° Lezione:

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

22 gennaio 2019 ore 19:00

7° Lezione:

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

29 gennaio 2019 ore 19:00

8° Lezione:

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

5 febbraio 2019 ore 19:00

9° Lezione:

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

12 febbraio 2019 ore 19:00

10° Lezione:

Torte rustiche, Pollo con peperoni, Millefoglie.

19 febbraio 2019 ore 19:00

Corso Avanzato:

1° Lezione:

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

12 gennaio 2019 ore 12:00

2° Lezione:

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

19 gennaio 2019 ore 12:00

3° Lezione:

Pasta alla norma, Crepes salate, Crepes dolci.

26 gennaio 2019 ore 12:00

4° Lezione:

Melanzane alla parmigiana, Tartufi al cioccolato.

2 febbraio 2019 ore 12:00

5° Lezione:

Pasta e patate, Pollo alla cacciatora, Cheesecake.

9 febbraio 2019 ore 12:00

6° Lezione:

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

16 febbraio 2019 ore 12:00

7° Lezione:

Caciucco alla livornese.

23 febbraio 2019 ore 12:00

8° Lezione:

Risotto alla pescatora, Moscardini al sugo.

2 marzo 2019 ore 12:00

9° Lezione:

Lasagna in bianco, Cassata siciliana.

9 marzo 2019 ore 12:00

10° Lezione:

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

16 marzo 2019 ore 12:00

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 (Bigné), 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.

7 gennaio 2019 ore 19:00

15 marzo 2019 ore 19:00

6° Lezione:

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

14 gennaio 2019 ore 19:00

22 marzo 2019 ore 19:00

7° Lezione:

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

21 gennaio 2019 ore 19:00

29 marzo 2019 re 19:00

8° Lezione:

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

28 gennaio 2019 ore 19:00

5 marzo 2019 ore 19:00

9° Lezione:

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

4 febbraio 2019 ore 19:00

12 marzo 2019 ore 19:00

10° Lezione:

Torta a sorpresa a scelta dell'insegnante

11 febbraio 2019 ore 19:00

19 marzo 2019 ore 19:00

Corso di cucina Thai:

1° Lezione:

Gli Spring Rolls croccanti, Pollo al curry verde.

28 gennaio 2019 ore 19:00

2° Lezione:

Involtini freschi, PadThai: spaghetti di riso ai gamberi.

4 febbraio 2019 ore 19:00

3° Lezione:

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

11 febbraio 2019 ore 19:00

4° Lezione:

Pollo con anacardi e peperoni, Insalata di papaya verde.

18 febbraio 2019 ore 19:00

5° Lezione:

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

25 febbraio 2019 ore 19:00

Corso di cucina internazionale:

1° Lezione:

La cucina del Sol Levante:

Sushi, Sashimi, Maki.

14 febbraio 2019 ore 19:00

2° Lezione:

Tex-mex:

Guacamole, Tortillas, Fajitas.

8 febbraio 2019 ore 19:00

3° Lezione:

Dall'India all'Eritrea:

Zighinì, Pollo al curry.

17 dicembre 2019 ore 19:00

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.

14 gennaio 2019 ore 19:00

13 marzo 2019 ore 19:00

5° Lezione:

Cuba Libre:

Empanadas, Chicharritas & Tostones, Pollo alla Barbacoa.

21 gennaio 2019 ore 19:00

Metti una sera a... :

1° Lezione:

Napoli, miseria e nobiltà:

Frittatine di pasta, Croccchè, Pizza parigina

16 gennaio 2019 ore 19:00

2° Lezione:

Napoli, miseria e nobiltà:

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

23 gennaio 2019 ore 19:00

3° Lezione:

Costiera Amalfitana:

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

30 gennaio 2019 ore 19:00

4° Lezione:

Ischia, tradizioni contadine in mezzo al mare:

Bucatini al sugo di coniglio, Coniglio e patate fritte tagliate a mano

6 febbraio 2019 ore 19:00

5° Lezione:

Puglia:

Focaccia alla barese, Orecchiette, cavateli e strascinati (con salsa di pomodoro e ricotta forte), Bombette pugliesi

13 febbraio 2019 ore 19:00

6° Lezione:

Puglia:

Panzerotti fritti, Tiella di riso, patate e cozze

20 febbraio 2019 ore 19:00

7° 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

8° 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:

Corso “Colazioni diverse”:

Pan soffic-issimo di Hokkaido, Pain perdu con frutta di stagione, Granola al miele e nocciole.

22 febbraio 2019 ore 19:00

Finger Food:

15 febbraio 2019 ore 19:00

Cucina creativa:

Nuove ricette

6 febbraio 2019 ore 19:00

Pasta che passione:

Tutte ricette sulla pasta

18 gennaio 2019 ore 19:00

Cucina vegetariana

Caponata di cavoli, Gnocchetti alla curcuma con finocchi e lime, Piccoli crumble di zucca filante

25 gennaio 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.

26 gennaio 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

14 febbraio 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

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

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

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

Corso "Un pesce fuor d'acqua":

1° Lezione:

Spaghetti al fumetto di pesce con cozze e pomodorini confit, Crema di broccolo con impepata di cozze e crostini allo zenzero, Polpo alla piastra su vellutata di patate e timo

16 gennaio 2019 ore 19:00

2° Lezione:

Paccheri 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.

23 gennaio ore 19:00

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

30 gennaio 2019 ore 19:00

Secondi di carne

1° Lezione:

Arista al latte, involtini di vitello alla palermitana, Bastoncini di pollo con panatura alle nocciole con salsa di senape al miele

17 gennaio 2019 ore 19:00

2° Lezione:

Insalata di pollo sfilacciata, Polpette svedesi con marmellata di mirtillo, Yakitori/ spiedini di pollo

24 gennaio 2019 ore 19:00

3° Lezione:

Vitel tonnè, Sigari messicani, Kofta/ spiedino di carne macinata con salsa tzatziki

31 gennaio 2019 ore 19:00

4° Lezione:

Fusi di pollo alla zafferano, Polpette con salsa Teriyaki e riso basmati, Spezzatino in umido

7 febbraio 2019 ore 19:00

5° Lezione:

Uccelletti scappati (involtini di maiale farciti), Straccetti di manzo speziato alla birra, Pollo al curry, ricetta originale

14 febbraio 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

