

II CALENDARIO DEI NOSTRI CORSI DI CUCINA

Le novità del 2019

I dolci delle feste

Linzer cookies, panna cotta con caramello salato e frutta secca, Pere caramellate al vin Brûle

16 dicembre 2019 ore 19:00

Gli antipasti delle feste

Gnocco fritto con salsa calcio e pepe e lime; mini tortino di alici agrodolce al profumo di finocchietto; crostino toscano con chips di cavolo nero.

17 dicembre 2019 ore 19:00

La cena della Vigilia

Insalata di mare e orto, lasagnette con spigola e carciofi; spiedini di baccalà e patate con agrumi.

18 dicembre 2019 ore 19:00

Il pranzo di Natale

crostino di polenta funghi e fonduta di parmigiano, tortelli scarole e olive con salsa di burrata e nduja, arista di maiale con mele e cipolle rosse

19 dicembre 2019 ore 19:00

American Breakfast

Traditional eggs benedict, pancakes, muffin salati

08 novembre 2019 ore 19:00

American fastfood

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

15 novembre 2019 ore 19:00

La birra che non ti aspetti

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

22 novembre 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.

28 novembre 2019 ore 19:00 NUOVA DATA

2° Lezione:

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

5 dicembre 2019 ore 19:00

3° Lezione:

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

12 dicembre 2019 ore 19:00

12 ottobre 2019 ore 12:00

4° Lezione:

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

9 ottobre 2019 ore 19:00

19 ottobre 2019 ore 12:00

19 dicembre 2019 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Savoiard, Tiramisù.

16 ottobre 2019 ore 19:00

26 ottobre 2019 ore 12:00

16 gennaio 2020 ore 19:00

6° Lezione:

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

23 ottobre 2019 ore 19:00

9 novembre 2019 ore 12:00

23 gennaio 2020 ore 19:00

7° Lezione:

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

30 ottobre 2019 ore 19:00

16 novembre 2019 ore 12:00

30 gennaio 2020 ore 19:00

8° Lezione:

Brodo vegetale, Veluttate, Risotto alla crema di scampi.

6 novembre 2019 ore 19:00

23 novembre 2019 ore 12:00

6 febbraio 2020 ore 19:00

9° Lezione:

Sfilettamento del pesce, Pesce al forno, Pesce alla piastra

13 novembre 2019 ore 19:00

30 novembre 2019 ore 12:00

13 febbraio 2020 ore 19:00

10° Lezione:

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

20 novembre 2019 ore 19:00

7 dicembre 2019 ore 12:00

20 febbraio 2020 ore 19:00

Corso Intermedio:

1° Lezione:

Spaghetti alle vongole, Guazzetto di pesce, Calamari ripieni.

3 ottobre 2019 ore 19:00

27 gennaio 2020 ore 19:00

2° Lezione:

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

10 ottobre 2019 ore 19:00

5 febbraio 2020 ore 19:00

3° Lezione:

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

17 ottobre 2019 ore 19:00

12 febbraio 2020 ore 19:00

4° Lezione:

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

24 ottobre 2019 ore 19:00

19 febbraio 2020 ore 19:00

5° Lezione:

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

31 ottobre 2019 ore 19:00

26 febbraio 2020 ore 19:00

6° Lezione:

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

7 novembre 2019 ore 19:00

4 marzo 2020 ore 19:00

7° Lezione:

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

14 novembre 2019 ore 19:00

11 marzo 2020 ore 19:00

8° Lezione:

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

21 novembre 2019 ore 19:00

18 marzo 2020 ore 19:00

9° Lezione:

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

28 novembre 2019 ore 19:00

25 marzo 2020 ore 19:00

10° Lezione:

Torte rustiche, Pollo con peperoni, Millefoglie.

5 dicembre 2019 ore 19:00

1 aprile 2020 ore 19:00

Corso Avanzato:

1° Lezione:

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

1 ottobre 2019 ore 19:00

27 gennaio 2020 ore 19:00

2° Lezione:

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

8 ottobre 2019 ore 19:00

3 febbraio 2020 ore 19:00

3° Lezione:

Pasta alla norma, Crepes salate, Crepes dolci.

15 ottobre 2019 ore 19:00

10 febbraio 2020 ore 19:00

4° Lezione:

Melanzane alla parmigiana, Tartufi al cioccolato.

22 ottobre 2019 ore 19:00

17 febbraio 2020 ore 19:00

5° Lezione:

Pasta e patate, Pollo alla cacciatora, Cheesecake.

29 ottobre 2019 ore 19:00

24 febbraio 2020 ore 19:00

6° Lezione:

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

5 novembre 2019 ore 19:00

2 marzo 2020 ore 19:00

7° Lezione:

Caciucco alla livornese.

12 novembre 2019 ore 19:00

9 marzo 2020 ore 19:00

8° Lezione:

Risotto alla pescatora, Moscardini al sugo.

19 novembre 2019 ore 19:00

16 marzo 2020 ore 19:00

9° Lezione:

Lasagna in bianco, Cassata siciliana.

26 novembre 2019 ore 19:00

23 marzo 2020 ore 19:00

10° Lezione:

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

3 dicembre 2019 ore 19:00

30 marzo 2020 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).

23 novembre 2019 ore 12:00 (NUOVA DATA)

2° Lezione:

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

30 novembre 2019 ore 12:00

3° Lezione:

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

7 dicembre 2019 ore 12:00

4° Lezione:

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

14 dicembre 2019 ore 12:00

5° Lezione:

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

21 dicembre 2019 ore 12:00

6° Lezione:

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

11 gennaio 2020 ore 12:00

7° Lezione:

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

7 novembre 2019 re 19:00

18 gennaio 2020 ore 12:00

8° Lezione:

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

14 novembre 2019 ore 19:00

25 gennaio 2020 ore 12:00

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.

21 novembre 2019 ore 19:00

1 febbraio 2020 ore 12:00

10° Lezione:

Torta a sorpresa a scelta dell'insegnante

28 novembre 2019 ore 19:00

8 febbraio 2020 ore 12:00

Corso di Pasticceria Avanzato:

1° Lezione:

Le torte da credenza: Torta di mele, noci e cannella, Plumcake al limone, Ciambellone.

11 novembre 2019 ore 19:00

2° Lezione:

I fritti delle feste: Zeppole di San Giuseppe con crema al limone e amarene, Sfinci siciliani con crema di ricotta

18 novembre 2019 ore 19:00

3° Lezione:

Delizie partenopee: Delizia al limone amalfitana, Biscuit savoiardo ripieno di crema al limoncello, Delizia al caffè.

25 novembre 2019 ore 19:00

4° Lezione:

Dolci con la ricotta: I cannoli siciliani, Crostata ricotta e visciole.

2 dicembre 2019 ore 19:00

5° Lezione:

Dolcetti americani: Muffin ai mirtili e al cioccolato, Carrot cake con frosting al Philadelphia.

9 dicembre 2019 ore 19:00

6° Lezione:

Dolci con le mele: La pasta brisè; Apple pie, Strudel di frolla altoatesino.

16 dicembre 2019 ore 19:00

7° Lezione:

La tradizione: Caprese al cioccolato e mandorle: Babà al rum.

13 gennaio 2020 re 19:00

8° Lezione:

Dolci al cucchiaio: Pate a bombe; Mousse al cioccolato; Meringa all'italiana; Mousse alla frutta; Semifreddo ai frutti di bosco.

20 gennaio 2020 ore 19:00

9° Lezione:

Torte al cioccolato: Sacher tradizionale; Biscuit al cacao; Foresta nera.

27 gennaio 2020 ore 19:00

10° Lezione:

Pasta sfoglia: Panetto e pastello; Sfogliatura; Crema alla vaniglia

3 febbraio 2020 ore 19:00

Corso di cucina Thai:

1° Lezione:

Gli Spring Rolls croccanti, Pollo al curry verde.

25 febbraio 2020 ore 19:00

2° Lezione:

Involtini freschi, PadThai: spaghetti di riso ai gamberi.

03 marzo 2020 ore 19:00

3° Lezione:

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

25 novembre 2019 ore 19:00

10 marzo 2020 ore 19:00

4° Lezione:

Pollo con anacardi e peperoni, Insalata di papaya verde.

2 dicembre 2019 ore 19:00

17 marzo 2020 ore 19:00

5° Lezione:

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

9 dicembre 2019 ore 19:00

24 marzo 2020 ore 19:00

Corso di cucina internazionale:

1° Lezione:

La cucina del Sol Levante:

Sushi, Sashimi, Maki.

24 gennaio 2020 ore 19:00

2° Lezione:

Tex-mex:

Guacamole, Tortillas, Fajitas.

27 novembre 2019 ore 19:00

31 gennaio 2020 ore 19:00

3° Lezione:

Dall'India all'Eritrea:

Zighinì, Pollo al curry.

4 dicembre 2019 ore 19:00

7 febbraio 2020 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.

11 dicembre 2019 ore 19:00

14 febbraio 2020 ore 19:00

5° Lezione:

Cuba Libre:

Empanadas, Chicharritas & Tostones, Pollo alla Barbacoa.

18 dicembre 2019 ore 19:00

21 febbraio 2020 ore 19:00

Metti una sera a... :

1° Lezione:

Napoli, miseria e nobiltà:

Frittatine di pasta, Crocchè, Pizza parigina

29 gennaio 2010 ore 19:00

2° Lezione:

Napoli, miseria e nobiltà:

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

5 febbraio 2010 ore 19:00

3° Lezione:

Costiera Amalfitana:

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

12 febbraio 2020 ore 19:00

4° Lezione:

Puglia:

Panzerotti fritti, Tiella di riso, patate e cozze

19 febbraio 2020 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

26 febbraio 2020 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).

4 marzo 2020 ore 19:00

Corsi Speciali:

Finger Food:

22 gennaio 2020 ore 19:00

Cucina creativa:

Nuove ricette

10 febbraio 2020 ore 19:00

Pasta che passione:

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

17 febbraio 2020 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

24 febbraio 2020 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

8 novembre 2019 ore 19:00

2 marzo 2020 ore 19:00

3 Lezione

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

15 novembre 2019 ore 19:00

9 marzo 2020 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.

25 gennaio 2020 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

13 novembre 2019 ore 19:00

23 gennaio 2020 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

30 gennaio 2020 ore 19:00

3° Lezione:

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

7 febbraio 2020 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.

14 febbraio 2020 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

21 febbraio 2020 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

18 gennaio 2020 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.

25 gennaio 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

1 febbraio 2020 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

9 novembre ore 12:00

6 febbraio 2020 ore 19:00

2° Lezione:

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

16 novembre ore 12:00

13 febbraio 2020 ore 19:00

3° Lezione:

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

16 novembre 2019 ore 12:00

20 febbraio 2020 ore 19:00

Corso di panificazione:

1° Lezione:

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

7 ottobre 2019 ore 19:00

2° Lezione:

Pane: Pagnotte e filoni.

14 ottobre 2019 ore 19:00

3° Lezione:

Pizza: Pizze e focacce.

21 ottobre 2019 ore 19:00

4° Lezione:

Pane ai cereali, Pane integrale.

28 ottobre 2019 ore 19:00

5° Lezione:

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

4 novembre 2019 ore 19:00

21 gennaio 2020 ore 19:00

28 gennaio 2020 ore 19:00

4 febbraio 2020 ore 19:00

11 febbraio 2020 ore 19:00

18 febbraio 2020 ore 19:00