

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.

01 febbraio 2021 ore 19:00

2° Lezione:

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

08 febbraio 2021 ore 19:00

3° Lezione:

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

15 febbraio 2021 ore 19:00

4° Lezione:

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

22 febbraio 2021 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Savoardi, Tiramisù.

01 marzo 2021 ore 19:00

6° Lezione:

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

08 marzo 2021 ore 19:00

7° Lezione:

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

15 marzo 2021 ore 19:00

8° Lezione:

Brodo vegetale, Veluttate, Risotto alla crema di scampi.

22 marzo 2021 ore 19:00

9° Lezione:

Sfilettamento del pesce, Pesce al forno, Pesce alla piastra

29 marzo 2021 ore 19:00

10° Lezione:

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

05 aprile 2021 ore 19:00

Corso Intermedio:

1° Lezione:

Spaghetti alle vongole, Guazzetto di pesce, Calamari ripieni.

09 febbraio 2021 ore 19:00

2° Lezione:

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

16 febbraio 2021 ore 19:00

3° Lezione:

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

23 febbraio 2021 ore 19:00

4° Lezione:

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

02 marzo 2021 ore 19:00

5° Lezione:

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

09 marzo 2021 ore 19:00

6° Lezione:

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

16 marzo 2021 ore 19:00

7° Lezione:

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

23 marzo 2021 ore 19:00

8° Lezione:

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

30 marzo 2021 ore 19:00

9° Lezione:

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

06 aprile 2021 ore 19:00

10° Lezione:

Torte rustiche, Pollo con peperoni, Millefoglie.

13 aprile 2021 ore 19:00

Corso Avanzato:

1° Lezione:

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

20 aprile 2021 ore 19:00

2° Lezione:

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

27 aprile 2021 ore 19:00

3° Lezione:

Pasta alla norma, Crepes salate, Crepes dolci.

04 maggio 2021 ore 19:00

4° Lezione:

Melanzane alla parmigiana, Tartufi al cioccolato.

11 maggio 2021 ore 19:00

5° Lezione:

Pasta e patate, Pollo alla cacciatora, Cheesecake.

18 maggio 2021 ore 19:00

6° Lezione:

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

25 maggio 2021 ore 19:00

7° Lezione:

Caciucco alla livornese.

08 giugno 2021 ore 19:00

8° Lezione:

Risotto alla pescatora, Moscardini al sugo.

15 giugno 2021 ore 19:00

9° Lezione:

Lasagna in bianco, Cassata siciliana.

22 giugno 2021 ore 19:00

10° Lezione:

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

06 luglio 2021 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).

30 gennaio 2021 ore 12:00

2° Lezione:

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

06 febbraio 2021 ore 12:00

3° Lezione:

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

13 febbraio 2021 ore 12:00

4° Lezione:

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

20 febbraio 2021 ore 12:00

5° Lezione:

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

27 febbraio 2021 ore 12:00

6° Lezione:

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

06 marzo 2021 ore 12:00

7° Lezione:

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

13 marzo 2021 ore 12:00

8° Lezione:

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

20 marzo 2021 ore 12:00

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.

27 marzo 2021 ore 12:00

10° Lezione:

Torta a sorpresa a scelta dell'insegnante

10 aprile 2021 ore 12:00

Corso di Pasticceria Avanzato:

1° Lezione:

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

17 aprile 2021 ore 12:00

2° Lezione:

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

17 aprile 2021 ore 12:00

3° Lezione:

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

24 aprile 2021 ore 12:00

4° Lezione:

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

08 maggio 2021 ore 12:00

5° Lezione:

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

15 maggio 2021 ore 12:00

6° Lezione:

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

22 maggio 2021 ore 12:00

7° Lezione:

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

29 maggio 2021 ore 12:00

8° Lezione:

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

05 giugno 2021 ore 12:00

9° Lezione:

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

12 giugno 2021 ore 12:00

10° Lezione:

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

19 giugno 2021 ore 12:00

Corso di cucina Thai:

1° Lezione:

Gli Spring Rolls croccanti, Pollo al curry verde.

17 marzo 2021 ore 19:00

2° Lezione:

Involtini freschi, PadThai: spaghetti di riso ai gamberi.

24 marzo 2021 ore 19:00

3° Lezione:

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

31 marzo 2021 ore 19:00

4° Lezione:

Pollo con anacardi e peperoni, Insalata di papaya verde.

07 aprile 2021 ore 19:00

5° Lezione:

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

14 aprile 2021 ore 19:00

Corso di cucina internazionale:

1° Lezione:

La cucina del Sol Levante:
Sushi, Sashimi, Maki.

10 febbraio 2021 ore 19:00

2° Lezione:

Tex-mex:
Guacamole, Tortillas, Fajitas.

17 febbraio 2021 ore 19:00

3° Lezione:

Dall'India all'Eritrea:
Zighinì, Pollo al curry.

24 febbraio 2021 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.

03 marzo 2021 ore 19:00

5° Lezione:

Cuba Libre:
Empanadas, Chicharritas & Tostones, Pollo alla Barbacoa.

10 marzo 2021 ore 19:00

Corsi Speciali:

Finger Food:

19 febbraio 2021 ore 19:00

Cucina creativa:

Nuove ricette

28 gennaio 2021 ore 19:00

Pasta che passione:

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

04 marzo 2021 ore 19:00

Mamma e bimbi:

due ore da passare insieme ai vostri figli davanti ai fornelli per creare un piatto

20 marzo 2021 16.30

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

11 febbraio 2021 ore 19:00

2° Lezione:

Spaghetti con gamberi, acqua di pomodoro e lime, Polpettine di calamaro con crema parmantier, Baccalà cotto in oliocottura con salsa al miso..

18 febbraio 2021 ore 19:00

3° Lezione:

Spigola al vapore con erbe aromatiche e pomodorini; Spaghetti spigola e vino rosso e fagiolini; Branzino alla piastra con soia e zenzero.

25 febbraio 2021 ore 19:00

Corso di panificazione:

1° Lezione:

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

26 febbraio 2021 ore 19:00

2° Lezione:

Pane: Pagnotte e filoni.

05 marzo 2021 ore 19:00

3° Lezione:

Pizza: Pizze e focacce.

12 marzo 2021 ore 19:00

4° Lezione:

Pani speciali:

- Pane all'acqua di pomodoro
- Pane ai semi e cereali
- Pane brioche. Pane ai cereali, Pane integrale.

19 marzo 2021 ore 19:00

5° Lezione:

- Pane in cassetta
- Grissini
- Crackers.

26 marzo 2021 ore 19:00