

## **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.

**06 maggio 2021 ore 18:00**

#### **2° Lezione:**

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

**13 maggio 2021 ore 18:00**

#### **3° Lezione:**

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

**20 maggio 2021 ore 18:00**

**10 aprile 2021 ore 17:00**

#### **4° Lezione:**

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

**27 maggio 2021 ore 18:00**

**17 aprile 2021 ore 17:00**

#### **5° Lezione:**

Spaghetti con la bottarga, Savoardi, Tiramisù.

**03 giugno 2021 ore 18:00**

**24 aprile 2021 ore 17:00**

#### **6° Lezione:**

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

**10 giugno 2021 ore 18:00**

**08 maggio 2021 ore 17:00**

### **7° Lezione:**

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

17 giugno 2021 ore 18:00

15 maggio 2021 ore 17:00

### **8° Lezione:**

Brodo vegetale, Veluttate, Risotto alla crema di scampi.

24 giugno 2021 ore 18:00

22 maggio 2021 ore 17:00

### **9° Lezione:**

Sfilettamento del pesce, Pesce al forno, Pesce alla piastra

01 luglio 2021 ore 18:00

29 maggio 2021 ore 17:00

### **10° Lezione:**

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

08 luglio 2021 ore 18:00

05 giugno 2021 ore 17:00

## **Corso Intermedio:**

### **1° Lezione:**

Spaghetti alle vongole, Guazzetto di pesce, Calamari ripieni.

24 maggio 2021 ore 18:00

### **2° Lezione:**

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

31 maggio 2021 ore 18:00

### **3° Lezione:**

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

07 giugno 2021 ore 18:00

#### **4° Lezione:**

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

**14 giugno 2021 ore 18:00**

#### **5° Lezione:**

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

**21 giugno 2021 ore 18:00**

#### **6° Lezione:**

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

**28 giugno 2021 ore 18:00**

#### **7° Lezione:**

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

**05 luglio 2021 ore 18:00**

#### **8° Lezione:**

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

**12 luglio 2021 ore 18:00**

#### **9° Lezione:**

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

**19 luglio 2021 ore 18:00**

#### **10° Lezione:**

Torte rustiche, Pollo con peperoni, Millefoglie.

**26 luglio 2021 ore 18:00**

## Corso Avanzato:

### **1° Lezione:**

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

**11 maggio 2021 ore 18:00**

### **2° Lezione:**

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

**18 maggio 2021 ore 18:00**

### **3° Lezione:**

Pasta alla norma, Crepes salate, Crepes dolci.

**25 maggio 2021 ore 18:00**

### **4° Lezione:**

Melanzane alla parmigiana, Tartufi al cioccolato.

**08 giugno 2021 ore 18:00**

### **5° Lezione:**

Pasta e patate, Pollo alla cacciatora, Cheesecake.

**15 giugno 2021 ore 18:00**

### **6° Lezione:**

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

**22 giugno 2021 ore 18:00**

### **7° Lezione:**

Caciucco alla livornese.

**06 luglio 2021 ore 18:00**

### **8° Lezione:**

Risotto alla pescatora, Moscardini al sugo.

**13 luglio 2021 ore 18:00**

### **9° Lezione:**

Lasagna in bianco, Cassata siciliana.

**20 luglio 2021 ore 18:00**

### **10° Lezione:**

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

**27 luglio 2021 ore 18:00**

## **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).

**08 maggio 2021 ore 12:00**

### **2° Lezione:**

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

**15 maggio 2021 ore 12:00**

### **3° Lezione:**

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

**22 maggio 2021 ore 12:00**

### **4° Lezione:**

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

**29 maggio 2021 ore 12:00**

### **5° Lezione:**

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

**05 giugno 2021 ore 12:00**

### **6° Lezione:**

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

**12 giugno 2021 ore 12:00**

### **7° Lezione:**

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

**19 giugno 2021 ore 12:00**

### **8° Lezione:**

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

**26 giugno 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.

**03 luglio 2021 ore 12:00**

### **10° Lezione:**

Torta a sorpresa a scelta dell'insegnante

**10 luglio 2021 ore 12:00**

## Corso di Pasticceria Avanzato:

### **1° Lezione:**

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

**25 settembre 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

**02 ottobre 2021 ore 12:00**

### **3° Lezione:**

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

**09 ottobre 2021 ore 12:00**

### **4° Lezione:**

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

**16 ottobre 2021 ore 12:00**

### **5° Lezione:**

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

**23 ottobre 2021 ore 12:00**

### **6° Lezione:**

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

**30 ottobre 2021 ore 12:00**

### **7° Lezione:**

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

**06 novembre 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.

**13 novembre 2021 ore 12:00**

### **9° Lezione:**

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

**20 novembre 2021 ore 12:00**

### **10° Lezione:**

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

**27 novembre 2021 ore 12:00**

## **Corso di cucina Thai:**

### **1° Lezione:**

Involtini freschi, PadThai: spaghetti di riso ai gamberi.

**18 giugno 2021 ore 18:00**

### **2° Lezione:**

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

**25 giugno 2021 ore 18:00**

### **3° Lezione:**

Pollo con anacardi e peperoni, Insalata di papaya verde.

**02 luglio 2021 ore 18:00**

### **4° Lezione:**

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

**09 luglio 2021 ore 18:00**

### **5° Lezione:**

Gli Spring Rolls croccanti, Pollo al curry verde.

**16 luglio 2021 ore 18:00**



## Corso di cucina internazionale:

### **1° Lezione:**

*La cucina del Sol Levante:*

Sushi, Sashimi, Maki.

22 aprile 2021 ore 18:00

21 maggio 2021 ore 18:00

23 giugno 2021 ore 18:00

### **2° Lezione:**

*Tex-mex:*

Guacamole, Tortillas, Fajitas.

30 giugno 2021 ore 18:00

### **3° Lezione:**

*Dall'India all'Eritrea:*

Zighinì, Pollo al curry.

07 luglio 2021 ore 18:00

### **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 luglio 2021 ore 18:00

### **5° Lezione:**

*Cuba Libre:*

Empanadas, Chicharritas & Tostones, Pollo alla Barbacoa.

21 luglio 2021 ore 18:00

## Corsi Speciali:

### **Finger Food:**

30 aprile 2021 ore 18:00

## **Cucina creativa:**

Nuove ricette

**07 maggio 2021 ore 18:00**

## **Pasta che passione:**

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

**23 aprile 2021 ore 18:00**

## **Mamma e bimbi:**

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

**19 giugno 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

**28 maggio 2021 ore 18:00**

### **2° Lezione:**

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

**04 giugno 2021 ore 18:00**

### **3° Lezione:**

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

**11 giugno 2021 ore 18:00**

## Corso di panificazione:

### **1° Lezione:**

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

**12 maggio 2021 ore 18:00**

### **2° Lezione:**

Pane: Pagnotte e filoni.

**19 maggio 2021 ore 18:00**

### **3° Lezione:**

Pizza: Pizze e focacce.

**26 maggio 2021 ore 18:00**

### **4° Lezione:**

Pani speciali:

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

**09 giugno 2021 ore 18:00**

### **5° Lezione:**

- Pane in cassetta
- Grissini
- Crackers.

**16 giugno 2021 ore 18:00**