

Scuola di cucina "Due Cuochi per Amici"

IL CALENDARIO DEI NOSTRI CORSI DI CUCINA

SPECIALE NATALE 2018

Ricette e spunti i giorni più attesi dell'anno. Menu di effetto, ma di semplice realizzazione. Con l'occhio sempre attento al portafoglio, perché in cucina chi spreca fa peccato.

Antipasti per le Feste 18 dicembre ore 19.00

- Fritto di alici con maionese allo zenzero
- Baci di dama salati
- Tonno di coniglio con agrodolce di cavolo viola e ravanello

La cena della Vigilia 19 dicembre ore 19.00

- Passatina di ceci, scarole alle olive e tarallo napoletano
- Gnocchi di semola alle cime di rapa e gamberi al peperoncino
- Pesce azzurro al limone con patate e camomilla

Il pranzo di Natale 20 dicembre ore 19.00

- Carciofi in carrozza di mozzarella
- Agnolotti con il plin secondo la tradizione piemontese (ripieno di carne di suino e verdura)
- Tacchino alla mostarda di mele e cipolle

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.

15 novembre 2018 ore 19:00

17 novembre 2018 ore 12:00

2° Lezione:

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

22 novembre 2018 ore 19:00 24 novembre 2018 ore 12:00

3° Lezione:

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

29 novembre 2018 ore 19:00

1 dicembre 2018 ore 12:00

4° Lezione:

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

6 dicembre 2018 ore 19:00

15 dicembre 2018 ore 12:00

5° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Savoirdi, Tiramisù.

13 dicembre 2018 ore 19:00 12 gennaio 2018 ore 12:00

6° Lezione:

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

20 dicembre 2018 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

8° Lezione:

Brodo vegetale, Veluttate, Risotto alla crema di scampi.

17 gennaio 2019 ore 19:00

2 febbraio 2019 ore 12:00

9° Lezione:

Sfilettamento del pesce, Pesce al forno, Pesce alla piastra

24 gennaio 2019 ore 19:00

9 febbraio 2019 ore 12:00

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

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).

26 novembre 2018 ore 19:00

2° Lezione:

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

3 dicembre 2018 ore 19:00

3° Lezione:

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

10 dicembre 2018 ore 19:00

4° Lezione:

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

17 dicembre 2018 ore 19:00

5° Lezione:

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

7 gennaio 2019 ore 19:00

6° Lezione:

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

14 gennaio 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

8° Lezione:

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

28 gennaio 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

10° Lezione:

Torta a sorpresa a scelta dell'insegnante

11 febbraio 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.

3 dicembre 2018 ore 19:00

14 febbraio 2019 ore 19:00

2° Lezione:

Tex-mex:

Guacamole, Tortillas, Fajitas.

10 dicembre 2018 ore 19:00

7 febbraio 2019 ore 19:00

3° Lezione:

Dall'India all'Eritrea:

Zighinì, Pollo al curry.

17 dicembre 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

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, Crocchè, 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

7 novembre 2018 ore 19:00

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

14 novembre 2018 ore 19:00

13 febbraio 2019 ore 19:00

6° Lezione:

Puglia:

Panzerotti fritti, Tiella di riso, patate e cozze

21 novembre 2018 ore 19:00

20 febbraio 2019 ore 19:00

7° Lezione:

Tra Bretagna e Normandia:

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

28 novembre 2018 ore 19:00

27 febbraio 2019 ore 19:00

8° Lezione:

Istanbul, a metà tra Europa ed Asia:

Sigaraboregi (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 dicembre 2018 ore 19:00

6 marzo 2019 ore 19:00

Corsi Speciali:

Corso “Colazioni diverse”:

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

1 dicembre 2018 ore 19:00

19 febbraio 2019 ore 19:00

Finger Food:

13 dicembre 2018 ore 19:00

Cucina creativa:

Nuove ricette

14 dicembre 2018 ore 19:00

5 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

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, ShabuShabu: 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 mirtilli, Yakitori/ spiedini di pollo

24 gennaio 2019 ore 19:00

3° Lezione:

Viteltonnè, 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

Scuola di cucina "Due Cuochi per Amici" – Via Scirè 19/20 – 00199 Roma Tel. 3662591826

<http://www.corsidicucinaroma.it>

Email: corsicucinalocalidoc@gmail.com