

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.

21 settembre 2022 ore 19:00

2° Lezione:

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

28 settembre 2022 ore 19:00

3° Lezione:

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

05 ottobre 2022 ore 19:00

4° Lezione:

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

12 ottobre 2022 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Savoiardi, Tiramisù.

19 ottobre 2022 ore 19:00

6° Lezione:

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

26 ottobre 2022 ore 19:00

7° Lezione:

Bigné, Crema chantilly, Panna montata, Ganache al cioccolato, Profiteroles.

09 novembre 2022 ore 19:00

8° Lezione:

Brodo vegetale, Veluttate, Risotto alla crema di scampi.

16 novembre 2022 ore 19:00

9° Lezione:

Sfilettamento del pesce, Pesce al forno, Pesce alla piastra

23 novembre 2022 ore 19:00

15 settembre 2022 ore 19:00

10° Lezione:

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

30 novembre 2022 ore 19:00

22 settembre 2022 ore 19:00

Corso Intermedio:

1° Lezione:

Spaghetti alle vongole, Guazzetto di pesce, Calamari ripieni.

24 settembre 2022 ore 17:00

2° Lezione:

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

01 ottobre 2022 ore 17:00

3° Lezione:

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

08 ottobre 2022 ore 17:00

4° Lezione:

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

15 ottobre 2022 ore 17:00

5° Lezione:

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

22 ottobre 2022 ore 17:00

6° Lezione:

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

29 ottobre 2022 ore 17:00

7° Lezione:

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

05 novembre 2022 ore 17:00

8° Lezione:

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

12 novembre 2022 ore 17:00

9° Lezione:

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

19 novembre 2022 ore 17:00

10° Lezione:

Torte rustiche, Pollo con peperoni, Millefoglie.

26 novembre 2022 ore 17:00

Corso Avanzato:

1° Lezione:

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

2° Lezione:

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

3° Lezione:

Pasta alla norma, Crepes salate, Crepes dolci.

4° Lezione:

Melanzane alla parmigiana, Tartufi al cioccolato.

5° Lezione:

Pasta e patate, Pollo alla cacciatora, Cheesecake.

6° Lezione:

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

7° Lezione:

Caciucco alla livornese.

8° Lezione:

Risotto alla pescatora, Moscardini al sugo.

9° Lezione:

Lasagna in bianco, Cassata siciliana.

10° Lezione:

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

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).

17 ottobre 2022 ore 19:00

2° Lezione:

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

24 ottobre 2022 ore 19:00

3° Lezione:

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

31 ottobre 2022 ore 19:00

4° Lezione:

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

07 novembre 2022 ore 19:00

5° Lezione:

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

14 novembre 2022 ore 19:00

6° Lezione:

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

21 novembre 2022 ore 19:00

7° Lezione:

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

28 novembre 2022 ore 19:00

8° Lezione:

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

05 dicembre 2022 ore 19:00

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.

12 dicembre 2022 ore 19:00

10° Lezione:

Torta a sorpresa a scelta dell'insegnante

19 dicembre 2022 ore 19:00

Corso di Pasticceria Avanzato:

1° Lezione:

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

2° Lezione:

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

3° Lezione:

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

4° Lezione:

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

5° Lezione:

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

6° Lezione:

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

7° Lezione:

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

8° Lezione:

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

9° Lezione:

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

10° Lezione:

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

Corso di cucina Thai:

1° Lezione:

Involtini freschi, PadThai: spaghetti di riso ai gamberi.

25 ottobre 2022 ore 19:00

2° Lezione:

Zuppa di gamberi, Pad Pak Ruam MIT (misto di verdure con salsa di ostriche), Pollo al curry verde

08 novembre 2022 ore 19:00

3° Lezione:

Pollo con anacardi e peperoni, Insalata di papaya verde, Spring Rolls croccanti

15 novembre 2022 ore 19:00

Corso di cucina internazionale:

1° Lezione:

La cucina del Sol Levante:

Sushi, Sashimi, Maki.

22 novembre 2022 ore 19:00

19 luglio 2022 ore 19:00

2° Lezione:

La cucina del Sud America: Messico e Cuba:

Guacamole, Tortillas, Fajitas. Empanadas, Chicharritas, Pollo alla Barbacoa

29 novembre 2022 ore 19:00

3° Lezione:

Spezie e India

Riconoscimento delle spezie, Come si usano le spezie in cucina, Come abbinare le spezie, Preparazione di alcuni piatti e salse speziate: Zighinì, Pollo al curry.

06 dicembre 2022 ore 19:00

Corsi Speciali:

Finger Food:

17 dicembre 2022 ore 17:00

Cucina creativa:

Nuove ricette

03 dicembre 2022 ore 17:00

Pasta che passione:

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

10 dicembre 2022 ore 17:00

Mamma e bimbi:

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

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

04 ottobre 2022 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..

11 ottobre 2022 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.

19 ottobre 2022 ore 19:00

Corso di panificazione:

1° Lezione:

Teoria: farine, lieviti, pasta madre, Realizziamo la nostra pasta madre (o lievito madre), Pagnotte e filoni

26 settembre 2022 ore 19:00

2° Lezione:

Pizza: Pizze e focacce

03 ottobre 2022 ore 19:00

3° Lezione:

Pani speciali (tra pane all'acqua di pomodoro, Pane ai semi e cereali, Pane brioche, Pane ai cereali, Pane integrale) e grissini

10 ottobre 2022 ore 19:00

Corso di cucina vegetariana/vegana:

1° Lezione

Lasagna al ragù vegetariano, Tortino di zucca con crostini di polenta, plum cake al cioccolato vegan e gluten free

07 dicembre 2022 ore 19:00

2 Lezione

Gnocchi di patate viola, crema di broccoli e datterini, Cotolette vegetariane, polpettine di zucchine, frollini vegan e gluten free

14 dicembre 2022 ore 19:00

3 Lezione

Felafel, Vegan mayo, cous cous con verdure croccanti e crema di peperoni, dolce al bicchiere cocco e mango/frutto della passione

21 dicembre 2022 ore 19:00

Corso di avvicinamento al vino:

1° Lezione

I vini bianchi

07 novembre 2022 ore 18:00

2 Lezione

I vini rosati

14 novembre 2022 ore 18:00

3 Lezione

I vini rossi

21 novembre 2022 ore 18:00

4° Lezione

Le bollicine

28 novembre 2022 ore 18.00

5° Lezione

Abbinamento cibo/vino

05 dicembre 2022 ore 18:00