Il CALENDARIO DEI NOSTRI CORSI DI CUCINA

Corso sui formaggi (nuovo)

Da definire

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.

17 aprile 2024 ore 19:00

2° Lezione:

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

08 maggio 2024 ore 19:00

3° Lezione:

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

15 maggio 2024 ore 19:00

4° Lezione:

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

22 maggio 2024 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Savoiardi, Tiramisù.

29 maggio 2024 ore 19:00

6° Lezione:

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

05 giugno 2024 ore 19:00

7° Lezione:
Bignè, Crema chantilly; Panna montata, Ganache al cioccolato, Profiteroles.

12 giugno 2024 ore 19:00

8° Lezione:
Brodo vegetale, Veluttate, Risotto alla crema di scampi.

18 marzo 2024 ore 19:00 **19 giugno 2024 ore 19:00**

9° Lezione:
Sfilettamento del pesce, Pesce al forno, Pesce alla piastra

25 marzo ore 19:00 **26 giugno 2024 ore 19:00**

10° Lezione:
Pastella, Frittura di verdure, Frittura di pesce, Frittura in Tempura, Sorpresa finale 😉

08 aprile 2024 ore 19:00 **03 luglio 2024 ore 19:00**

Corso Intermedio:

1° Lezione:
Spaghetti alle vongole, Guazzetto di pesce, Calamari ripieni.

15 aprile 2024 ore 19:00

2° Lezione:
Maltagliati acqua e farina, Pasta e fagioli, Cornetti/Croissant di sfoglia con marmellata, crema e nutella.

22 aprile 2024 ore 19:00

3° Lezione:
Ravioli ricotta e spinaci, Abbacchio/agnello al forno con patate, Sugo pomodoro e basilico.

29 aprile 2024 ore 19:00

4° Lezione:

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

06 maggio 2024 ore 19:00

5° Lezione:

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

13 maggio 2024 ore 19:00

6° Lezione:

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

20 maggio 2024 ore 19:00

7° Lezione:

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

27 maggio 2024 ore 19:00

8° Lezione:

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

03 giugno 2024 ore 19:00

9° Lezione:

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

10 giugno 2024 ore 19:00

10° Lezione:

Torte rustiche, Pollo con peperoni, Millefoglie.

17 giugno 2024 ore 19:00

Corso Avanzato:

1° Lezione:

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

5 marzo 2024 ore 19:00

2° Lezione:
Linguine all’astice, Sautè di cozze, Cannoli siciliani.

12 marzo 2024 ore 19:00

3° Lezione:
Pasta alla norma, Crepes salate, Crepes dolci.

19 marzo 2024 ore 19:00

4° Lezione:
Melanzane alla parmigiana, Tartufi al cioccolato.

26 marzo 2024 ore 19:00

5° Lezione:
Pasta e patate, Pollo alla cacciatora, Cheesecake.

02 aprile 2024 ore 19:00

6° Lezione:
Spaghetti con la bottarga, Pesce al sale, Marmellata fatta in casa, Torta Sacher.

09 aprile 2024 ore 19:00

7° Lezione:
Caciucco alla livornese.

16 aprile 2024 ore 19:00

8° Lezione:
Risotto alla pescatora, Moscardini al sugo.

23 aprile 2024 ore 19:00

9° Lezione:
Lasagna in bianco, Cassata siciliana.

30 aprile 2024 ore 19:00

10° Lezione:
Pasta all’arrabbiata, Frittata farcita, Torta di mele.

07 maggio 2024 ore 19:00

Corso Mi cimento in nuove ricette

1° Lezione:
Risotto alla milanese; ossobuco; ratatouille di verdure

16 maggio 2024 ore 19:00

2° Lezione:
Conchiglioni ripieni di baccala mantecato su vellutata di piselli, limone e pomodori confit, alici fritte con cipolle di Tropea caramellate

23 maggio 2024 ore 19:00

3° Lezione:
Orecchiette broccoli e salsiccia; involtini al sugo

30 maggio 2024 ore 19:00

4° Lezione:
Gateau di Patate; Saltimbocca alla Romana, Mousse al cioccolato o alla frutta

06 giugno 2024 ore 19:00

5° Lezione:
Spaghetti Carciofi e bottarga, cozze gratinate,: Creme caramel

13 giugno 2024 ore 19:00

6° Lezione:
Rolle di Vitella, Purè di Patate; Tortini al cioccolato al cuore fondente

20 giugno 2024 ore 19:00

7° Lezione:
Risotto ai fiori di zucca in ciotola di parmigiano, Roast Beef, Patate Steakhouse; salsa BBQ..

27 giugno 2024 ore 19:00

8° Lezione:
Bastoncini di pollo panati alle nocciole; maionese alla senape e miele; involtini alla palermitana; peperoni mbuttuati.

04 luglio 2024 ore 19:00

9° Lezione:
Pasta e piselli con quadrucci all'uovo fatti a mano; Fagottini di verza, Creme Bruleè

11 luglio 2024 ore 19:00

10° Lezione:
Cordon Bleau, Polpettine agli agrumi; Fagottini alle mele.

18 luglio 2024 ore 19:00

Corso GOURMET (NUOVO)

1° Lezione:
Spaghetto quadrato gambero rosso e lime; Babà

21 maggio 2024 ore 19:00

2° Lezione:
Peschette di Parmigiano ripiene di marmellata di pomodori verdi caramellati e basilico; Pasta alla Gricia, lime e pere.

28 maggio 2024 ore 19:00

3° Lezione:
Linguine, caciofiore e scampi; Rana Pescatrice, gorgonzola, pancetta e pere caramellate

04 giugno 2024 ore 19:00

4° Lezione:
Uovo ripeno; Polpette di maiale, nocciole e cachi

11 giugno 2024 ore 19:00

5° Lezione:
Panettone Gastronomico

18 giugno 2024 ore 19:00

6° Lezione:
Croquembouche salato: gambero, pachino e ricotta.

25 giugno 2024 ore 19:00

7° Lezione:
Pasta disegnata alle erbe; involtini di pollo, crema di topinambur e aria di cacciatora.

02 luglio 2024 ore 19:00

8° Lezione:
Tortelli con Baccalà, finocchio e arancia; Baccalà in agrodolce.

09 luglio 2024 ore 19:00

9° Lezione:
Maritozzi: nduja, funghi e tartufo, nocciola, kiwi e cocco

16 luglio 2024 ore 19:00

10° Lezione:
Lasagnetta fritta, ceci e vongole; Tagliolini bicolore spigola e guava.

23 luglio 2024 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).

11 maggio 2024 ore 17:00

2° Lezione:
Torte di compleanno: Pan di Spagna, Bagne alcoliche ed analcoliche, Crema pasticcera alla vaniglia, Crema pasticcera al cioccolato.

18 maggio 2024 ore 17:00

3° Lezione:
Profiteroles, Pasta Choux (Bignè), Crema Chantilly, Ganache al cioccolato, Panna montata.

25 maggio 2024 ore 17:00

4° Lezione:
Biscotteria Pasta frolla classica, Pasta frolla montata, Biscotti, Crostatine.

08 giugno 2024 ore 17:00

5° Lezione:
Dolci Americani: Cupcakes decorati, Cheesecake ai frutti di bosco.

15 giugno 2024 ore 17:00

6° Lezione:
Dolci al cucchiaio: Budino al cioccolato, Crema Catalana, Panna cotta.

22 giugno 2024 ore 17:00

7° Lezione:
Brownies e Gelati: Preparazione di un gelato a scelta dell'insegnante, Preparazione dei Brownies.

06 luglio 2024 ore 17:00

8° Lezione:
Confetture, marmellate e Crepes, Sterilizzazione vasetti, 1 confettura con frutta di stagione, Preparazione delle crepes.

13 luglio 2024 ore 17:00

9° Lezione:
Cioccolatini 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.

20 luglio 2024 ore 17:00

10° Lezione:
Torta a sorpresa a scelta dell'insegnante

27 luglio 2024 ore 17:00

Corso di Pasticceria Avanzato:

1° Lezione:
Le torte da credenza: Torta di mele, noci e cannella, Plumcake al limone, Ciambellone.

27 gennaio 2024 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

03 febbraio 2024 ore 12:00

3° Lezione:
Delizie partenopee: Delizia al limone amalfitana, Biscuit savoiardo ripieno di crema al limoncello, Delizia al caffè.

10 febbraio 2024 ore 12:00

4° Lezione:
Dolci con la ricotta: I cannoli siciliani, Crostata ricotta e visciole.

17 febbraio 2024 ore 12:00

5° Lezione:
Dolcetti americani: Muffin ai mirtilli e al cioccolato, Carrot cake con frosting al Philadelphia.

24 febbraio 2024 ore 12:00

6° Lezione:
Dolci con le mele: La pasta brisè; Apple pie, Strudel di frolla altoatesino.

02 marzo 2024 ore 12:00

7° Lezione:
La tradizione: Caprese al cioccolato e mandorle: Babà al rum.

09 marzo 2024 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.

16 marzo 2024 ore 12:00

9° Lezione:
Torte al cioccolato: Sacher tradizionale; Biscuit al cacao; Foresta nera.

23 marzo 2024 ore 12:00

10° Lezione:
Pasta sfoglia: Panetto e pastello; Sfogliatura; Crema alla vaniglia

06 aprile 2024 ore 17:00

Corso di cucina Thai:

1° Lezione:
Involtini freschi, PadThai: spaghetti di riso ai gamberi.

20 aprile 2024 ore 17:00

2° Lezione:
Zuppa di gamberi, Pad Pak Ruam MIT (misto di verdure con salsa di ostriche), Pollo al curry verde

27 aprile 2024 ore 17:00

3° Lezione:
Pollo con anacardi e peperoni, Insalata di papaya verde, Spring Rolls croccanti

04 maggio 2024 ore 17:00

Corso di cucina internazionale:

1° Lezione:
La cucina del Sol Levante:
Sushi, Sashimi, Maki.

14 maggio 2024 ore 19:00

2° 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

08 luglio 2024 ore 19:00

3° Lezione:
La cucina del Sud America: Messico e Cuba:
Guacamole, Tortillas, Fajitas. Empanadas, Chicharritas, Pollo alla Barbacoa

15 luglio 2024 ore 19:00

Corsi Speciali:

Finger Food:

11 aprile 2024 ore 19:00

Cucina creativa:

Nuove ricette

18 aprile 2024 ore 19:00

Pasta che passione:

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

09 maggio 2024 ore 19:00

Mamma e bimbi:

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

13 aprile 2024 ore 16:30

Corso "Un pesce fuor d'acqua":

1° Lezione:
Raviolo ripieno di spigola, pera, ricotta e guava; Lasagnetta ceci e vongole

10 luglio 2024 ore 19:00

2° Lezione:
Spaghetto con caciofiore e scampi/gambri; Rana pescatrice, gorgonzola, pancetta e pere caramellate

24 luglio 2024 ore 19:00

3° Lezione:
Alici fritte con cipolla di Tropea caramellata e scorza di limone, Tartare di salmone affumicato ai legni di melo, mela verde e aria di zenzero, pesce azzurro al limone con patate e camomilla

31 luglio 2024 ore 19:00

Corso di panificazione:

1° Lezione:
Teoria: farine, lieviti, pasta madre, Realizziamo la nostra pasta madre (o lievito madre), Pagnotte e filoni

29 febbraio 2024 ore 19:00

2° Lezione:
Pizza: Pizze e focacce

07 marzo 2024 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

14 marzo 2024 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

21 marzo 2024 ore 19:00

2 Lezione

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

28 marzo 2024 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

04 aprile 2024 ore 19:00