



CALENDARIO

CORSI CUCINA

## GIOVEDÌ

04/07/2024

### LA PASTA FRESCA ( Impasto , lavorazione ) condimenti

Tagliatelle all' uovo ( con condimento di carne )  
Le orecchiette ( con condimento di verdura )

11/07/2024

### LA PASTA AL FORNO ( Impasto , lavorazione e realizzazione )

Lasagna alla Bolognese ( con condimento di carne )  
Lasagna Vegetariana ( con condimento di verdura )

18/07/2024

### LA PASTA ALL'UOVO RIPIENA ( Impasto , lavorazione e realizzazione )

Ravioli ripieni di carne ( con condimento di carne )  
Tortelli di magro ( con condimento di verdura e formaggio )

25/07/2024

### LA PASTA FRESCA e DI PATATE ( Impasto, lavorazione ) condimenti

Gnocchi di patate ( con condimento di carne e/o pesce )  
Tagliolini all' uovo ( con condimento di salmone e pistacchio )

## DOMENICA

07/07/2024

### TUTTI CON LE MANI IN PASTA ( Impasto , lavorazione ) condimenti

La Pizza Impasto lavorazione tempi di lievitazione, condimenti e cottura  
Il Pane impasto lavorazione tipi di farina lievitazione e cottura  
La Focaccia Impasto lavorazione tempi di lievitazione cottura

14/07/2024

### ARTE IN CUCINA "LE TRASFORMAZIONI"

Le crepes Suizette ( Impasto e lavorazione ingredienti tempi di cottura e ripieni )  
Gli abbellimenti nel piatto e la gelificazione sferica in cucina molecolare

21/07/2024

### L'ORTO IN TAVOLA

La parmigiana al forno ( Ingredienti, procedura e tempi di cottura )  
I fagottini di verdura ( Ingredienti , preparazione pastella e preparazione )

28/07/2024

### LA ROSTICCERIA ( Impasto , lavorazione e realizzazione )

I panzerotti Pugliesi ( tempi di lievitazione, ingredienti e realizzazione )  
La pizza fritta ( tempi di lievitazione, ingredienti e realizzazione )  
Le crocchette di patate Italiane ( ingredienti e realizzazione )