



## CALENDARIO

## CORSI CUCINA

### GIOVEDÌ

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

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

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

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

19/05/2024

#### **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 )

26/05/2024

#### **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

#### **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

16/05/2024

#### **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

23/05/2024

#### **L'ORTO IN TAVOLA**

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

30/05/2024

#### **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 )