

GIOVEDI

28/08/2025

LA PASTA FRESCA (Impasto , lavorazione) condimenti

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

07/08/2025

LA PASTA AL FORNO (Impasto , lavorazione e realizzazione)

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

14/08/2025

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)

21/08/2025

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

03/08/2025 + 31/08/2025

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

10/08/2025

ARTE IN CUCINA "LE TRASFORMAZIONI"

Le crepes Suizette (Impasto e lavorazione ingredienti tempi di cottura e ripieni)
 Le pastelle (verdurine formaggio ecc.)
 Gli abbellimenti nel piatto e la gelificazione sferica in cucina molecolare
 La pasta frolla (lavorazione dell'impasto) biscotti/crostate

17/08/2025

L'ORTO IN TAVOLA

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

24/08/2025

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)