

GIOVEDI

<p><u>03/04/2025</u></p> <p>LA PASTA FRESCA (Impasto , lavorazione) condimenti</p> <p>Tagliatelle all'uovo (con condimento di carne) Le orecchiette (con condimento di verdura)</p>
<p><u>10/04/2025</u></p> <p>LA PASTA AL FORNO (Impasto , lavorazione e realizzazione)</p> <p>Lasagna alla Bolognese (con condimento di carne) Lasagna Vegetariana (con condimento di verdura)</p>
<p><u>17/04/2025</u></p> <p>LA PASTA ALL'UOVO RIPIENA (Impasto , lavorazione e realizzazione)</p> <p>Ravioli ripieni di carne (con condimento di carne) Tortelli di magro (con condimento di verdura e formaggio)</p>
<p><u>24/04/2025</u></p> <p>LA PASTA FRESCA e DI PATATE (Impasto, lavorazione) condimenti</p> <p>Gnocchi di patate (con condimento di carne e/o pesce) Tagliolini all'uovo (con condimento di salmone e pistacchio)</p>

DOMENICA

<p><u>06/04/2025</u></p> <p>TUTTI CON LE MANI IN PASTA (Impasto , lavorazione) condimenti</p> <p>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</p>
<p><u>13/04/2025</u></p> <p>ARTE IN CUCINA "LE TRASFORMAZIONI"</p> <p>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</p>
<p style="color: red;">Pasqua</p> <p>L'ORTO IN TAVOLA</p> <p>La parmigiana al forno (Ingredienti, procedura e tempi di cottura) I fagottini di verdura (Ingredienti ,preparazione pastella e preparazione)</p>
<p><u>27/04/2025</u></p> <p>LA ROSTICCERIA (Impasto , lavorazione e realizzazione)</p> <p>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)</p>