

GIOVEDI

<u>03/04/2025</u> LA PASTA FRESCA (Impasto , lavorazione) condimenti
Tagliatelle all'uovo (con condimento di carne) Le orecchiette (con condimento di verdura)
<u>10/04/2025</u> LA PASTA AL FORNO (Impasto , lavorazione e realizzazione)
Lasagna alla Bolognese (con condimento di carne) Lasagna Vegetariana (con condimento di verdura)
<u>17/04/2025</u> 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)
<u>24/04/2025</u> 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

<u>06/04/2025</u> 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
<u>13/04/2025</u> 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
Pasqua L'ORTO IN TAVOLA
La parmigiana al forno (Ingredienti, procedura e tempi di cottura) I fagottini di verdura (Ingredienti ,preparazione pastella e preparazione)
<u>27/04/2025</u> 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)