

## GIOVEDI

<p><u>26/06/2025</u></p> <p><b>LA PASTA FRESCA ( Impasto , lavorazione ) condimenti</b></p> <p>Tagliatelle all'uovo      ( con condimento di carne )                  Le orecchiette          ( con condimento di verdura )</p>
<p><u>05/06/2025</u></p> <p><b>LA PASTA AL FORNO ( Impasto , lavorazione e realizzazione)</b></p> <p>Lasagna alla Bolognese    ( con condimento di carne )                  Lasagna Vegetariana      ( con condimento di verdura )</p>
<p><u>12/06/2025</u></p> <p><b>LA PASTA ALL'UOVO RIPIENA ( Impasto , lavorazione e realizzazione)</b></p> <p>Ravioli ripieni di carne      ( con condimento di carne )                  Tortelli di magro              ( con condimento di verdura e formaggio )</p>
<p><u>19/06/2025</u></p> <p><b>LA PASTA FRESCA e DI PATATE ( Impasto, lavorazione ) condimenti</b></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>01/06/2025 + 29/06/2025</u></p> <p><b>TUTTI CON LE MANI IN PASTA ( Impasto , lavorazione ) condimenti</b></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>08/06/2025</u></p> <p><b>ARTE IN CUCINA "LE TRASFORMAZIONI"</b></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><u>15/06/2025</u></p> <p><b>L'ORTO IN TAVOLA</b></p> <p>La parmigiana al forno ( Ingredienti,procedura e tempi di cottura)                  I fagottini di verdura ( Ingredienti ,preparazione pastella e preparazione )</p>
<p><u>22/06/2025</u></p> <p><b>LA ROSTICCERIA (Impasto , lavorazione e realizzazione)</b></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>