



GIOVEDÌ

01/05/2025 + 29/05/2025

LA PASTA FRESCA (Impasto , lavorazione) condimenti

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

08/05/2025

LA PASTA AL FORNO (Impasto , lavorazione e realizzazione)

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

15/05/2025

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)

22/05/2025

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

04/05//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

11/05/2025

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

18/05/2025

L'ORTO IN TAVOLA

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

25/05/2025

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)