

IL CALENDARIO DEI NOSTRI CORSI DI CUCINA

Speciale Natale

23 dicembre 2024 ore 19:00

Corso Principianti MENU A:

1° Lezione:

Erbe aromatiche, spezie ed aromi (Teoria), Aglio, olio e peperoncino, Carne alla piastra: le varie cotture (Manzo, maiale e pollo), Maionese fatta in casa.

23 settembre 2024 ore 19:00

2° Lezione:

Tagli aromatici: Mirepoix, Matignon, Julienne e Brunoise, Amatriciana, Carne al forno, Verdure grigliate.

30 settembre 2024 ore 19:00

3° Lezione:

Carbonara, Verdure bollite, Verdure ripassate, Pasta frolla (crostate e tartellette).

07 ottobre 2024 ore 19:00

4° Lezione:

Tonnarelli Cacio e Pepe, Pan di Spagna, Crema Pasticcera, Bagna del pan di Spagna, Zuppa Inglese.

14 ottobre 2024 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Savoiard, Tiramisù.

21 ottobre 2024 ore 19:00

6° Lezione:

Brodo di pesce, Fumetto di pesce, Bisque di gamberi, Ravioli di pesce.

28 ottobre 2024 ore 19:00

7° Lezione:

Bignè, Crema chantilly; Panna montata, Ganache al cioccolato, Profiteroles.

04 novembre 2024 ore 19:00

8° Lezione:

Brodo vegetale, Veluttate, Risotto alla crema di scampi.

11 novembre 2024 ore 19:00

9° Lezione:

Sfilettamento del pesce, Pesce al forno, Pesce alla piastra

18 novembre 2024 ore 19:00

10° Lezione:

Pastella, Frittura di verdure, Frittura di pesce, Frittura in Tempura, Sorpresa finale 😊

25 novembre 2024 ore 19:00

Corso Intermedio:

1° Lezione:

Spaghetti alle vongole, Guazzetto di pesce, Calamari ripieni.

25 settembre 2024 ore 19:00

2° Lezione:

Maltagliati acqua e farina, Pasta e fagioli, Cornetti/Croissant di sfoglia con marmellata, crema e nutella.

02 ottobre 2024 ore 19:00

3° Lezione:

Ravioli ricotta e spinaci, Abbacchio/agnello al forno con patate, Sugo pomodoro e basilico.

09 ottobre 2024 ore 19:00

4° Lezione:

Risotto ai carciofi, Carciofi alla giudia, Carciofi alla romana.

16 ottobre 2024 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti allo scoglio, Spigola/orata in crosta di patate, Sbriciolata ricotta e pere.

23 ottobre 2024 ore 19:00

6° Lezione:

Cannelloni ricotta e spinaci, Cannelloni di carne, Besciamella, Fettine panate, Ciambellone.

30 ottobre 2024 ore 19:00

7° Lezione:

Vellutata di zucca (o verdura di stagione), Pappardella ai funghi porcini, Carrè di agnello panato.

06 novembre 2024 ore 19:00

8° Lezione:

Gnocchi di patate, Pesto alla genovese, Spuntature al sugo.

13 novembre 2024 ore 19:00

9° Lezione:

Lasagna al ragù, Ragù alla bolognese, Besciamella. Polpette al sugo.

20 novembre 2024 ore 19:00

10° Lezione:

Torte rustiche, Pollo con peperoni, Millefoglie.

27 novembre 2024 ore 19:00

Corso Avanzato:

1° Lezione:

Pasta e ceci, Millefoglie ceci e vongole, Zabaione fatto a regola d'arte.

04 dicembre 2024 ore 19:00

2° Lezione:

Linguine all'astice, Sautè di cozze, Cannoli siciliani.

11 dicembre 2024 ore 19:00

3° Lezione:

Pasta alla norma, Crepes salate, Crepes dolci.

18 dicembre 2024 ore 19:00

4° Lezione:

Melanzane alla parmigiana, Tartufi al cioccolato.

15 gennaio 2025 ore 19:00

5° Lezione:

Pasta e patate, Pollo alla cacciatora, Cheesecake.

22 gennaio 2025 ore 19:00

6° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Pesce al sale, Marmellata fatta in casa, Torta Sacher.

29 gennaio 2025 ore 19:00

7° Lezione:

Caciucco alla livornese.

29 gennaio 2025 ore 19:00

8° Lezione:

Risotto alla pescatora, Moscardini al sugo.

05 febbraio 2025 ore 19:00

9° Lezione:

Lasagna in bianco, Cassata siciliana.

12 febbraio 2025 ore 19:00

10° Lezione:

Pasta all'arrabbiata, Frittata farcita, Torta di mele.

19 febbraio 2025 ore 19:00

Corso Mi cimento in nuove ricette

1° Lezione:

Risotto alla milanese; ossobuco; ratatouille di verdure

24 settembre 2024 ore 19:00

2° Lezione:

Conchiglioni ripieni di baccala mantecato su vellutata di piselli, limone e pomodori confit, alici fritte con cipolle di Tropea caramellate

01 ottobre 2024 ore 19:00

3° Lezione:

Orecchiette broccoli e salsiccia; involtini al sugo

08 ottobre 2024 ore 19:00

4° Lezione:

Gateau di Patate; Saltimbocca alla Romana, Mousse al cioccolato o alla frutta

15 ottobre 2024 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti Carciofi e bottarga, cozze gratinate,; Creme caramel

22 ottobre 2024 ore 19:00

6° Lezione:

Rolle di Vitella, Purè di Patate; Tortini al cioccolato al cuore fondente

29 ottobre 2024 ore 19:00

7° Lezione:

Risotto ai fiori di zucca in ciotola di parmigiano, Roast Beef, Patate Steakhouse; salsa BBQ..

05 novembre 2024 ore 19:00

8° Lezione:

Bastoncini di pollo panati alle nocciole; maionese alla senape e miele; involtini alla palermitana; peperoni mbuttuati.

12 novembre 2024 ore 19:00

9° Lezione:

Pasta e piselli con quadrucci all'uovo fatti a mano; Fagottini di verza, Creme Bruleè

19 novembre 2024 ore 19:00

10° Lezione:

Cordon Bleu, Polpettine agli agrumi; Fagottini alle mele.

26 novembre 2024 ore 19:00

Corso GOURMET (NUOVO)

1° Lezione:

Spaghetto quadrato gambero rosso e lime; Babà

03 dicembre 2024 ore 19:00

2° Lezione:

Peschette di Parmigiano ripiene di marmellata di pomodori verdi caramellati e basilico; Pasta alla Gricia, lime e pere.

10 dicemre 2024 ore 19:00

3° Lezione:

Linguine, caciofiore e scampi; Rana Pescatrice, gorgonzola, pancetta e pere caramellate

17 dicembre 2024 ore 19:00

4° Lezione:

Uovo ripeno; Polpette di maiale, nocciole e cachi

14 gennaio 2025 ore 19:00

5° Lezione:

Panettone Gastronomico

21 gennaio 2025 ore 19:00

6° Lezione:

Croquembouche salato: gambero, pachino e ricotta.

28 gennaio 2025 ore 19:00

7° Lezione:

Pasta disegnata alle erbe; involtini di pollo, crema di topinambur e aria di cacciatora.

04 febbraio 2025 ore 19:00

8° Lezione:

Tortelli con Baccalà, finocchio e arancia; Baccalà in agrodolce.

11 febbraio 2025 ore 19:00

9° Lezione:

Maritozzi: nduja, funghi e tartufo, nocciola, kiwi e cocco

18 febbraio 2025 ore 19:00

10° Lezione:

Lasagnetta frita, ceci e vongole; Tagliolini bicolore spigola e guava.

25 febbraio 2025 ore 19:00

Corso di Pasticceria:

1° Lezione:

A,B,C della pasticceria: Zucchero e zuccheri (Teoria e applicazione pratica), Uova (Teoria e applicazione pratica), Latte, farina e burro (Teoria e applicazione pratica), Aria e altri gas (Teoria e applicazione pratica).

09 novembre 2024 ore 17:00

2° Lezione:

Torte di compleanno: Pan di Spagna, Bagne alcoliche ed analcoliche, Crema pasticcera alla vaniglia, Crema pasticcera al cioccolato.

16 novembre 2024 ore 17:00

3° Lezione:

Profiteroles, Pasta Choux (Bignè), Crema Chantilly, Ganache al cioccolato, Panna montata.

23 novembre 2024 ore 17:00

4° Lezione:

Biscotteria Pasta frolla classica, Pasta frolla montata, Biscotti, Crostatine.

30 novembre 2024 ore 17:00

5° Lezione:

Dolci Americani: Cupcakes decorati, Cheesecake ai frutti di bosco.

14 dicembre 2024 ore 17:00

6° Lezione:

Dolci al cucchiaio: Budino al cioccolato, Crema Catalana, Panna cotta.

21 dicembre 2024 ore 17:00

7° Lezione:

Brownies e Gelati: Preparazione di un gelato a scelta dell'insegnante, Preparazione dei Brownies.

18 gennaio 2025 ore 17:00

8° Lezione:

Confetture, marmellate e Crepes, Sterilizzazione vasetti, 1 confettura con frutta di stagione, Preparazione delle crepes.

25 gennaio 2025 ore 17:00

9° Lezione:

Ciocolatini e tartufi: Temperaggio del cioccolato e spiegazione dei vari metodi, Preparazione ciocolatini al latte, bianchi e fondenti, Preparazione tartufi al cacao amaro ed al cocco.

01 febbraio 2025 ore 17:00

10° Lezione:

Torta a sorpresa a scelta dell'insegnante

08 febbraio 2025 ore 17:00

Corso di Pasticceria Avanzato:

1° Lezione:

Le torte da credenza: Torta di mele, noci e cannella, Plumcake al limone, Ciambellone.

21 settembre 2024 ore 12:00

2° Lezione:

I fritti delle feste: Zeppole di San Giuseppe con crema al limone e amarene, Sfinci siciliani con crema di ricotta

28 settembre 2024 ore 12:00

3° Lezione:

Delizie partenopee: Delizia al limone amalfitana, Biscuit savoiardo ripieno di crema al limoncello, Delizia al caffè.

05 ottobre 2024 ore 12:00

4° Lezione:

Dolci con la ricotta: I cannoli siciliani, Crostata ricotta e visciole.

12 ottobre 2024 ore 12:00

5° Lezione:

Dolcetti americani: Muffin ai mirtilli e al cioccolato, Carrot cake con frosting al Philadelphia.

19 ottobre 2024 ore 12:00

6° Lezione:

Dolci con le mele: La pasta brisè; Apple pie, Strudel di frolla altoatesino.

26 ottobre 2024 ore 12:00

7° Lezione:

La tradizione: Caprese al cioccolato e mandorle: Babà al rum.

09 novembre 2024 ore 12:00

8° Lezione:

Dolci al cucchiaio: Pate a bombe; Mousse al cioccolato; Meringa all'italiana; Mousse alla frutta; Semifreddo ai frutti di bosco.

16 novembre 2024 ore 12:00

9° Lezione:

Torte al cioccolato: Sacher tradizionale; Biscuit al cacao; Foresta nera.

23 novembre 2024 ore 12:00

10° Lezione:

Pasta sfoglia: Panetto e pastello; Sfogliatura; Crema alla vaniglia

30 novembre 2024 ore 17:00

Corso di cucina Thai:

1° Lezione:

Involtini freschi, PadThai: spaghetti di riso ai gamberi.

25 gennaio 2025 ore 12:00

2° Lezione:

Zuppa di gamberi, Pad Pak Ruam MIT (misto di verdure con salsa di ostriche), Pollo al curry verde

01 febbraio 2025 ore 12:00

3° Lezione:

Pollo con anacardi e peperoni, Insalata di papaya verde, Spring Rolls croccanti

08 febbraio 2025 ore 12:00

Corso di cucina internazionale:

1° Lezione:

La cucina del Sol Levante:

Sushi, Sashimi, Maki.

22 novembre 2024 ore 19:00

2° Lezione:

Spezie e India

Riconoscimento delle spezie, Come si usano le spezie in cucina, Come abbinare le spezie, Preparazione di alcuni piatti e salse speziate: Zighinì, Pollo al curry

29 novembre 2024 ore 19:00

3° Lezione:

La cucina del Sud America: Messico e Cuba:

Guacamole, Tortillas, Fajitas. Empanadas, Chicharritas, Pollo alla Barbacoa

06 dicembre 2024 ore 19:00

Corsi Speciali:

Finger Food:

14 dicembre 2024 ore 12:00

Cucina creativa:

Nuove ricette

21 dicembre 2024 ore 12:00

Pasta che passione:

i primi piatti della cucina romana: carbonara, cacio e pepe con fettuccine fatte a mano, amatriciana

18 gennaio 2025 ore 12:00

Mamma e bimbi:

due ore da passare insieme ai vostri figli davanti ai fornelli per creare un piatto

26 ottobre 2024 ore 16:30

Corso "Un pesce fuor d'acqua":

1° Lezione:

Raviolo ripieno di spigola, pera, ricotta e guava; Lasagnetta ceci e vongole

18 ottobre 2024 ore 19:00

2° Lezione:

Spaghetto con caciofiore e scampi/gambri; Rana pescatrice, gorgonzola, pancetta e pere caramellate

08 novembre 2024 ore 19:00

3° Lezione:

Alici fritte con cipolla di Tropea caramellata e scorza di limone, Tartare di salmone affumicato ai legni di melo, mela verde e aria di zenzero, pesce azzurro al limone con patate e camomilla

15 novembre 2024 ore 19:00

Corso di panificazione:

1° Lezione:

Teoria: farine, lieviti, pasta madre, Realizziamo la nostra pasta madre (o lievito madre), Pagnotte e filoni

27 settembre 2024 ore 19:00

2° Lezione:

Pizza: Pizze e focacce

04 ottobre 2024 ore 19:00

3° Lezione:

Pani speciali (tra pane all'acqua di pomodoro, Pane ai semi e cereali, Pane brioche, Pane ai cereali, Pane integrale) e grissini

11 ottobre 2024 ore 19:00

Corso di cucina vegetariana/vegana:

1° Lezione

Lasagna al ragù vegetariano, Tortino di zucca con crostini di polenta, plum cake al cioccolato vegan e gluten free

05 ottobre 2024 ore 19:00

2 Lezione

Gnocchi di patate viola, crema di broccoli e datterini, Cotolette vegetariane, polpettine di zucchine, frollini vegan e gluten free

12 ottobre 2024 ore 19:00

3 Lezione

Felafel, Vegan mayo, cous cous con verdure croccanti e crema di peperoni, dolce al bicchiere cocco e mango/frutto della passione

19 ottobre 2024 ore 19:00