

## **II CALENDARIO DEI NOSTRI CORSI DI CUCINA**

### **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.

**25 febbraio 2025 ore 19:00**

#### **2° Lezione:**

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

**04 marzo 2025 ore 19:00**

#### **3° Lezione:**

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

**11 marzo 2025 ore 19:00**

#### **4° Lezione:**

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

**18 marzo 2025 ore 19:00**

#### **5° Lezione:**

Spaghetti con la bottarga, Savoirdi, Tiramisù.

**25 marzo 2025 ore 19:00**

#### **6° Lezione:**

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

**01 aprile 2025 ore 19:00**

#### **7° Lezione:**

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

**08 aprile 2025 ore 19:00**

## **8° Lezione:**

Brodo vegetale, Veluttate, Risotto alla crema di scampi.

**15 aprile 2025 ore 19:00**

## **9° Lezione:**

Sfilettamento del pesce, Pesce al forno, Pesce alla piastra

**29 aprile 2025 ore 19:00**

## **10° Lezione:**

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

**06 maggio 2025 ore 19:00**

## **Corso Intermedio:**

### **1° Lezione:**

Spaghetti alle vongole, Guazzetto di pesce, Calamari ripieni.

**20 gennaio 2025 ore 19:00**

### **2° Lezione:**

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

**27 gennaio 2025 ore 19:00**

### **3° Lezione:**

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

**03 febbraio 2025 ore 19:00**

### **4° Lezione:**

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

**10 febbraio 2025 ore 19:00**

### **5° Lezione:**

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

**17 febbraio 2025 ore 19:00**

## **6° Lezione:**

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

**24 febbraio 2025 ore 19:00**

## **7° Lezione:**

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

**03 marzo 2025 ore 19:00**

## **8° Lezione:**

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

**10 marzo 2025 ore 19:00**

## **9° Lezione:**

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

**17 marzo 2025 ore 19:00**

## **10° Lezione:**

Torte rustiche, Pollo con peperoni, Millefoglie.

**24 marzo 2025 ore 19:00**

## **Corso Avanzato:**

### **1° Lezione:**

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

**31 marzo 2025 ore 19:00**

### **2° Lezione:**

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

**07 aprile 2025 ore 19:00**

### **3° Lezione:**

Pasta alla norma, Crepes salate, Crepes dolci.

**14 aprile 2025 ore 19:00**

#### **4° Lezione:**

Melanzane alla parmigiana, Tartufi al cioccolato.

15 gennaio 2025 ore 19:00

28 aprile 2025 ore 19:00

#### **5° Lezione:**

Pasta e patate, Pollo alla cacciatora, Cheesecake.

22 gennaio 2025 ore 19:00

05 maggio 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

12 maggio 2025 ore 19:00

#### **7° Lezione:**

Caciucco alla livornese.

05 febbraio 2025 ore 19:00

19 maggio 2025 ore 19:00

#### **8° Lezione:**

Risotto alla pescatora, Moscardini al sugo.

12 febbraio 2025 ore 19:00

26 maggio 2025 ore 19:00

#### **9° Lezione:**

Lasagna in bianco, Cassata siciliana.

19 febbraio 2025 ore 19:00

09 giugno 2025 ore 19:00

#### **10° Lezione:**

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

26 febbraio 2025 ore 19:00

16 giugno 2025 ore 19:00

### **Corso Mi cimento in nuove ricette**

#### **1° Lezione:**

Risotto alla milanese; ossobuco; ratatouille di verdure

21 maggio 2025 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

**28 maggio 2025 ore 19:00**

## **3° Lezione:**

Orecchiette broccoli e salsiccia; involtini al sugo

**04 giugno 2025 ore 19:00**

## **4° Lezione:**

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

**11 giugno 2025 ore 19:00**

## **5° Lezione:**

Spaghetti Carciofi e bottarga, cozze gratinate, : Creme caramel

**18 giugno 2025 ore 19:00**

## **6° Lezione:**

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

**25 giugno 2025 ore 19:00**

## **7° Lezione:**

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

**02 luglio 2025 ore 19:00**

## **8° Lezione:**

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

**09 luglio 2025 ore 19:00**

## **9° Lezione:**

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

**16 luglio 2025 ore 19:00**

## **10° Lezione:**

Cordon Bleu, Polpettine agli agrumi; Fagottini alle mele.

**23 luglio 2025 ore 19:00**

## **Corso GOURMET (NUOVO)**

### **1° Lezione:**

Spaghetto quadrato gambero rosso e lime; Babà

**05 marzo 2025 ore 19:00**

### **2° Lezione:**

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

**12 marzo 2025 ore 19:00**

### **3° Lezione:**

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

**19 marzo 2025 ore 19:00**

### **4° Lezione:**

Uovo ripeno; Polpette di maiale, nocciole e cachi

**26 marzo 2025 ore 19:00**

**14 gennaio 2025 ore 19:00**

### **5° Lezione:**

Panettone Gastronomico

**02 aprile 2025 ore 19:00**

**21 gennaio 2025 ore 19:00**

### **6° Lezione:**

Croquembouche salato: gambero, pachino e ricotta.

**09 aprile 2025 ore 19:00**

**28 gennaio 2025 ore 19:00**

### **7° Lezione:**

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

**16 aprile 2025 ore 19:00**

**04 febbraio 2025 ore 19:00**

### **8° Lezione:**

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

**30 aprile 2025 ore 19:00**

**11 febbraio 2025 ore 19:00**

### **9° Lezione:**

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

**07 maggio 2025 ore 19:00**

**18 febbraio 2025 ore 19:00**

### **10° Lezione:**

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

**14 maggio 2025 ore 19:00**

**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).

**01 marzo 2025 ore 16:00**

### **2° Lezione:**

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

**08 marzo 2025 ore 16:00**

### **3° Lezione:**

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

**15 marzo 2025 ore 16:00**

#### **4° Lezione:**

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

**22 marzo 2025 ore 16:00**

#### **5° Lezione:**

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

**29 marzo 2025 ore 16:00**

#### **6° Lezione:**

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

**05 aprile 2025 ore 16:00**

#### **7° Lezione:**

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

**18 gennaio 2025 ore 16:00**

**12 aprile 2025 ore 16:00**

#### **8° Lezione:**

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

**25 gennaio 2025 ore 16:00**

**10 maggio 2025 ore 16:00**

#### **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 16:00**

**17 maggio 2025 ore 16:00**

#### **10° Lezione:**

Torta a sorpresa a scelta dell'insegnante

**08 febbraio 2025 ore 16:00**

**24 maggio 2025 ore 16:00**

### **Corso di Pasticceria Avanzato:**

#### **1° Lezione:**

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

## **2° Lezione:**

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

## **3° Lezione:**

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

## **4° Lezione:**

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

## **5° Lezione:**

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

## **6° Lezione:**

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

## **7° Lezione:**

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

## **8° Lezione:**

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

## **9° Lezione:**

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

## **10° Lezione:**

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

*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.

**15 febbraio 2025 ore 16:00**

### **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

**13 maggio 2025 ore 19:99 ore 19:00**

### **3° Lezione:**

***La cucina del Sud America: Messico e Cuba:***

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

**20 maggio 2025 ore 19:00**

## **Corsi Speciali:**

## **Finger Food:**

23 giugno 2025 ore 19:00

## **Cucina creativa:**

Nuove ricette

03 giugno 2025 ore 19:00

## **Pasta che passione:**

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

18 gennaio 2025 ore 16:00

08 luglio 2025 ore 19:00

## **Mamma e bimbi:**

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

22 febbraio 2025 ore 16:00

## **Corso “Un pesce fuor d’acqua”:**

### **1° Lezione:**

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

10 giugno 2025 ore 19:00

### **2° Lezione:**

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

17 giugno 2025 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

24 giugno 2025 ore 19:00

## **Corso di panificazione:**

## **1° Lezione:**

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

**13 maggio 2025 ore 19:00**

## **2° Lezione:**

Pizza: Pizze e focacce

**20 maggio 2025 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

**27 maggio 2025 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

**07 giugno 2025 ore 16:00**

### **2 Lezione**

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

**14 giugno 2025 ore 16:00**

### **3 Lezione**

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

**21 giugno 2025 ore 16:00**