



**CORSI
TEORICO-PRATICI
PER APPASSIONATI
DI CUCINA**

“GUSTO E PASSIONE”


DURATA DEL CORSO	GIORNI	ORARIO	COSTO
UNA LEZIONE (ORE 4)	MARTEDI'	Dalle ore 14,00 alle ore 18,00	Euro 70,00
	SABATO	Dalle ore 18,00 alle ore 22,00	



CORSO n° I

- Cozze gratinate erbette fresche e pecorino
- Gnocchi alla portoricana
- Focaccia ai pomodori
- Bignè con crema alla vaniglia





In questa lezione verranno preparate un classico della cucina (cozze gratinate).

Gnocchi alla portoricana una preparazione diversa rispetto ai classici gnocchi di patate o semolino.

Focaccia ai pomodorini (regole per una giusta scelta delle materie prime e spiegazione del giusto procedimento per una focaccia morbida e fragrante, anche a casa).


Pasta choux (bignè) regole fondamentali per una buona riuscita.



CORSO n° 2

- Crespelle trevisana e taleggio
- Bocconcini di pollo al curry
- Panini al latte
- Biscotti viennesi (frolla montata)





In questa lezione verrà preparata la pastella per crepes con una variante, la farcia è un classico della cucina del nord.

Bocconcini di pollo al curry: faremo vedere la giusta tecnica per disossare un pollo da cuocere alla griglia, da farcire e cuocere in forno, o per altre preparazioni.

Panini al latte: classico panino morbido e profumato da farcire, per colazione o altro.

Biscotti viennesi: una variante della classica frolla per dei biscottini da the friabili e profumati.

CORSO n° 3

- Risotto gamberi lime olio al
- Basilico e prosecco.
- Involtini di vitello alla greca
- Scalogni al sale profumati al timo
- Ciriola (pane romano)
- Tortino al cioccolato dal cuore morbido con salsa alla vaniglia





In questa lezione verranno preparate le crespelle con un ripieno classico del nord.

Bocconcini di pollo al curry: faremo vedere la giusta tecnica per disossare un pollo da cuocere alla griglia, o da farcire. La preparazione è un classico della cucina indiana.

Panini al latte: classico panino morbido e profumato da farcire con salumi, da consumare a colazione o altro.

Biscotti viennesi: una variante della classica frolla, per dei biscottini da the friabili e profumati.



Per ogni corso vi verrà consegnato:

- Grembiule
- Bandana
- Ricettario delle preparazioni eseguite
- Attestato di frequenza
- Cena o pranzo degustativo finale