



GIOVEDÌ

03/10/2024

LA PASTA FRESCA (Impasto , lavorazione) condimenti

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

10/10/2024

LA PASTA AL FORNO (Impasto , lavorazione e realizzazione)

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

17/10/2024

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)

24/10/2024

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

06/10/2024

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

13/10/2024

ARTE IN CUCINA "LE TRASFORMAZIONI"

Le crepes Suizette (Impasto e lavorazione ingredienti tempi di cottura e ripieni)
Gli abbellimenti nel piatto e la gelificazione sferica in cucina molecolare

20/10/2024

L'ORTO IN TAVOLA

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

27/10/2024

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)