



**Bologna Cucina**  
Cultura Italiana *Cooking School*

## **Corsi di Cucina Tecnici Professionali 2018**

*Imparare le tecniche proprie della cucina professionale da usare in ambito gastronomico per lavoro, o a casa oltre il fai-da-te*

**Martedì, Mercoledì, Venerdì** 19:00 – 22:00

**Prenotazioni** [info@bolognacucina.it](mailto:info@bolognacucina.it) **tel.** 0039 335217893

---

13/02 Martedì	<b>La pasta fresca bolognese</b> <b>Menù:</b> Tagliatelle al ragù, Tortelloni burro e salvia, Tortellini
14/02 Mercoledì	<b>Aperitivi e finger food</b> <b>Menù:</b> Arrostitini miele e sesamo, Mozzarelline in carrozza, Bigné con chantilly al Parmigiano, Rustici gorgonzola e noci
16/02 Venerdì	<b>Come cucinare il pesce</b> <b>Menu:</b> Involtini di pesce spada, Ravioli di branzino e patate, Orata all'acquapazza
<hr/>	
20/02 Martedì	<b>I lievitati</b> <b>Menù:</b> Pizza Margherita, Focaccia di Recco, Taralli pugliesi
21/02 Mercoledì	<b>Cucinare con la frutta</b> <b>Menù:</b> Ravioli pere, gorgonzola e noci, Filetto all'arancia, Involtini di pesce spada e uvetta aromatizzati all'arancia
23/02 Venerdì	<b>Come cucinare la carne: primi e secondi piatti</b> <b>Menu:</b> Tagliolini con ragù bianco di coniglio, Salsiccia con cipolla di Tropea al vino rosso, Filetto al pepe

---

27/02 Martedì	<b>La pasta fresca</b> <b>Menù:</b> Strozzapreti con ragù di salsiccia, Tortellini, Lasagne al radicchio
28/02 Mercoledì	<b>Nutrirsi con gusto: ricette della tradizione interpretate in chiave vegetariana</b> <b>Menù:</b> Ravioli di melanzane e ricotta con pomodorini e menta, Scaloppine di Seitan, Tortino al cioccolato veg.
02/03 Venerdì	<b>La cucina tradizionale dell'Emilia Romagna</b> <b>Menù:</b> Tagliatelle al ragù, Straccetti all'aceto balsamico, rucola e grana, Zuppa inglese
<hr/>	
06/03 Martedì	<b>I lievitati</b> <b>Menù:</b> Pizza Margherita, Bocconcini con salsiccia, Focaccia pugliese con pomodorini
07/03 Mercoledì	<b>Cucinare con il cioccolato: Dolce e Salato</b> <b>Menù:</b> Tagliatelle al cacao con ragù bianco e finocchietto, Ravioloni del Plin al cacao in sugo d'arrosto, Tortino cioccolato e mandorle dal cuore morbido
09/03 Venerdì	<b>Cucinare il pesce</b> <b>Menu:</b> Tagliolini ai calamari, Tagliata di salmone con finocchio e menta, Polpo con patate
<hr/>	
13/03 Martedì	<b>La pasta fresca</b> <b>Menù:</b> Strozzapreti al ragù di salsiccia, Tortelloni burro e salvia, Tagliatelle al ragù
14/03 Mercoledì	<b>I Risotti</b> <b>Menù:</b> Risotto pere e pecorino, Risotto ai frutti di mare, Risotto alla milanese con ossobuco
16/03 Venerdì	<b>Crescentine, Tigelle e Piadine</b> Servite con salumi, pesto e formaggi
<hr/>	
20/03 Martedì	<b>Aperitivi e finger food</b> <b>Menù:</b> Mini soufflé al prosciutto, Arancini di riso, Arrostitini al sesamo, Caprese finger food
21/03 Mercoledì	<b>Il pranzo di Pasqua</b> <b>Menù:</b> Lasagnette con ragù bianco di agnello, Costolette allo scottadito, Zuccotto
23/03 Venerdì	<b>Gnocchi</b> <b>Menù:</b> Gnocchi di ricotta con robiola e noci, Gnocchi di patate al pomodoro fresco e basilico, Gnocchi di zucca
27/03 Martedì	<b>La cucina bolognese</b> <b>Menù:</b> Tortellini in brodo, Cotoletta alla bolognese, Pinza tradizionale bolognese
28/03 Mercoledì	<b>Cucinare con la frutta</b> <b>Menù:</b> Tartare di manzo con salsa ai lamponi, Tomini all'arancia, Semifreddo di fragole con aceto balsamico
30/03 Venerdì	<b>Primi e secondi di carne</b>

**Menu:** Agnolotti del Plin, Filetto all'arancia, Lonza al timo e olive nere

---