



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

## **Corsi di Cucina Tecnici Professionali 2017 per cucinare a casa o per la ristorazione**

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

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

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

---

13/06 Martedì	<b>La pasta fresca</b> <b>Menù:</b> Tagliatelle al ragù, Tortelloni burro e salvia, Gnocchi di patate con pomodoro
14/06 Mercoledì	<b>La tradizione del Sud Italia</b> <b>Menu:</b> Caponatina siciliana, Pasta al pesto trapanese, Parmigiana di melanzane
16/06 Venerdì	<b>Come cucinare il pesce: primi e secondi piatti</b> <b>Menu:</b> Tortino di alici alla mediterranea, Ravioli di branzino, Calamari ripieni
<hr/>	
20/06 Martedì	<b>Menù per l'estate</b> <b>Menù:</b> Garganelli con verdure estive, Insalata di pollo con verdure croccanti in salsa di Parmigiano, Mascarpone con frutta fresca
21/06 Mercoledì	<b>Menù della tradizione reinterpretati in chiave vegetariana</b> <b>Menù:</b> Ravioli di melanzane e ricotta con pomodorini e menta, Farinata di ceci con ricotta e crudité di verdure, Bavarese allo yogurt in salsa di lamponi
23/06 Venerdì	<b>La pasta fresca</b> <b>Menù:</b> Strozzapreti con ragù di salsiccia, Gnocchi di patate con guanciale, ricotta e rucola, Tagliatelle con verdure estive e pistacchi
<hr/>	
27/06 Martedì	<b>I primi piatti del Sud Italia</b>

**Menù:** Orecchiette alle cime di rapa, Tagliolini con ragù di tonno siciliano, Cavatelli con cozze e asparagi

28/06 Mercoledì

**I lievitati**

**Menù:** Calzoncini pomodoro e olive, Focaccia alla salsiccia, Pizza margherita

30/06 Venerdì

**Cucinare la carne bianca**

**Menu:** Pollo alla diavola, Pollo con i peperoni, Tacchino speziato allo yogurt

---

04/07 Martedì

**Menù tradizionale**

**Menù:** Tortelloni burro e salvia, Straccetti all'aceto balsamico, rucola e Parmigiano, Tiramisù

05/07 Mercoledì

**La tradizione in chiave vegetariana**

**Menù:** Agnolotti vegetariani con tofu e bietoline in salsa di zucchine al sesamo, Carpaccio vegetale in salsa rossa, Torta di mandorle e carote

06/07 Giovedì

**Il pesce: primi e secondi piatti**

**Menù:** Garganelli con pesto di zucchine e gamberetti, Baccalà alla livornese, Tonno in crosta di pistacchi

---

11/07 Martedì

**Crescentine, tigelle e piadine**

Con salumi e formaggi tipici

12/07 Mercoledì

**La tradizione del Centro Italia**

**Menù:** Pasta fresca alla gricia, Saltimbocca alla romana, Cantucci toscani

13/07 Giovedì

**Riso, cereali e legumi**

**Menù:** Quinoa colorata con verdure e erbe, Insalata di farro, pomodorini e zucchine profumata alla maggiorana, Risotto mantecato ai fiori di zucca

---

18/07 Martedì

**La carne: primi e secondi piatti**

**Menù:** Tagliolini con ragù bianco di coniglio, Petto di pollo al forno in salsa di arrosto, Lonza con timo e olive

19/07 Mercoledì

**La pasta fresca**

**Menù:** Tagliatelle al ragù, Tortelloni burro e salvia, Gnocchi di patate con salsa di pomodoro e parmigiano

20/07 Giovedì

**Aperitivi e finger food**

**Menu:** Fiori di zucca gratinati, Arancini, Arrostitini al sesamo, Barchette con mousse di mortadella

---

25/07 Martedì

**Menù della tradizione in estate**

**Menù:** Garganelli con verdure estive, Insalata di pollo con verdure croccanti in salsa di Parmigiano, Mascarpone con frutta fresca.

26/07 Mercoledì

**Il pesce: primi e secondi piatti**

**Menù:** Tartare di tonno su salsa di avocado, Spaghetti freschi con cozze e pesto di basilico, involtini di pesce spada con uvetta e salsa all'arancia

27/07 Giovedì

**I lievitati**

**Menù:** Pizza margherita, Focaccia ai pomodorini, Grissini stirati

---

01/08 Martedì

**Menù tradizionale**

**Menù:** Tortelloni burro e salvia, Pollo alla mediterranea, Tiramisù

02/08 Mercoledì

**La tradizione in chiave vegetariana**

**Menù:** Ravioli di melanzane e ricotta di pecora con pendolini e menta, Scaloppine di seitan su carpaccio di zucchine, Tortino cuore di frutta fresca e mandorle (veg.)

03/08 Giovedì

**Il pesce: primi e secondi piatti**

**Menù:** Gnocchetti con ragù di tonno siciliano, Filetto di orata in crosta, Sarde in Saor

---

08/08 Martedì

**La pasta fresca**

**Menù:** Tagliatelle al ragù, Tortelloni burro e salvia, Strozzapreti al ragù di salsiccia

09/08 Mercoledì

**Ricette della tradizione in estate**

**Menù:** Trofie al pesto e fagiolini, Frittata di zucchine alla menta, Zuppa Inglese

10/08 Giovedì

**Riso, cereali e legumi**

**Menù:** Risotto alle fragole, Quinoa colorata con verdure e erbe, Insalata di farro, pomodorini e zucchine profumata alla maggiorana

---

16/08 Mercoledì

**La carne: primi e secondi piatti**

**Menù:** Strozzapreti al ragù di salsiccia, Cotoletta bolognese, Pollo speziato allo yogurt

17/08 Giovedì

**La pasta fresca**

**Menù:** Orecchiette alle cime di rapa, Tortelloni burro e salvia, Gnocchi di ricotta

---

22/08 Martedì

**Menù tradizionale**

**Menù:** Tagliatelle al ragù, Straccetti di vitello con rucola, parmigiano e aceto balsamico, Panna cotta ai frutti rossi

23/08 Mercoledì

**Crescentine, tigelle e piadine**

Con salumi e formaggi tipici

24/08 Giovedì

**I lievitati**

**Menù:** Pizza margherita, Focaccia ai pomodorini, Focaccia di Recco

---

29/08 Martedì

**Menù per l'estate**

**Menù:** Tagliolini con verdure estive e pistacchi, Trofie al pesto e fagiolini, Crostata di frutta

30/08 Mercoledì

**La tradizione in chiave vegetariana**

**Menù:** Pasta fresca al pesto trapanese, Olivette di ceci in salsa yogurt, Tortini al cioccolato veg.

31/08 Giovedì

**Aperitivi e finger food**

**Menù:** Stecco di mozzarella in carrozza, Bignè ripieni di panna, caprino e salmone, Arrosticini miele e sesamo, Mini arancini di riso