



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 **tel.** 0039 335217893

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, Arrostiti miele e sesamo, Mini arancini di riso

05/09 Martedì	<p>Menù tradizionale</p> <p>Menù: Tortelloni burro e salvia, Straccetti all'aceto balsamico, rucola e Parmigiano, Zuppa inglese</p>
06/09 Mercoledì	<p>La pasta fresca</p> <p>Menù: Passatelli asciutti con formaggio tenero e pancetta croccante, Tagliatelle al ragù, ravioli di ricotta e spinaci con salsa al Parmigiano</p>
07/09 Giovedì	<p>Il pesce: primi e secondi piatti</p> <p>Menù: Ravioli di branzino e patate, Polpo con le patate, Orata in crosta con olive e capperi</p> <hr/>
12/09 Martedì	<p>I Lievitati: crescentine, tigelle e piadine</p> <p>Con salumi e formaggi tipici</p>
13/09 Mercoledì	<p>La tradizione del Centro Italia</p> <p>Menù: Pasta fresca alla gricia, Saltimbocca alla romana, Cantucci toscani</p>
14/09 Giovedì	<p>Riso, cereali e legumi</p> <p>Menù: Quinoa colorata con verdure e erbe, Insalata di farro, pomodorini e zucchine profumata alla maggiorana, Risotto mantecato ai fiori di zucca</p> <hr/>
19/09 Martedì	<p>La pasta fresca ripiena</p> <p>Menù: Tortellini, Ravioli con gorgonzola pere e noci, Tortelloni burro e salvia</p>
20/09 Mercoledì	<p>Cucinare con la frutta</p> <p>Menù: Ravioli con i fichi, Filetto all'arancia, Involtini di pesce spada e uvetta aromatizzati all'arancia</p>
21/09 Giovedì	<p>Aperitivi e finger food</p> <p>Menu: Mozzarelle in carrozza, Arancini di riso, Bruschette fichi e prosciutto crudo, Barchette con mousse di mortadella</p> <hr/>
26/09 Martedì	<p>Le ricette della tradizione</p> <p>Menù: Spaghetti freschi alla Carbonara, Straccetti di vitello al limone, Tiramisu</p>
27/09 Mercoledì	<p>Il pesce: primi e secondi piatti</p> <p>Menù: Riso ai frutti di mare Calamari ripieni, Involtini di pesce spada con uvetta e salsa all'arancia</p>
28/09 Giovedì	<p>I lievitati</p> <p>Menù: Pizza margherita, Focaccia ai pomodorini, Grissini stirati</p> <hr/>

03/10 Martedì	<p>Menù tradizionale del centro Italia Menù: Pappa al pomodoro, Saltimbocca alla romana, Cantucci toscani</p>
04/10 Mercoledì	<p>Come cucinare la carne: primi e secondi piatti Menù: Tagliolini con ragù bianco di coniglio, Salsiccia con cipolla di Tropea al vino rosso, Filetto al pepe</p>
06/10 Venerdì	<p>Cucinare con il cioccolato: dolce e salato Menù: Ravioli del Plin al cacao, Tagliolini al cacao al sugo d'arrosto, Delizia di pere e cioccolato</p> <hr/>
10/10 Martedì	<p>La cucina tradizionale del Sud Menù: Pasta alla Norma, Orecchiette alle cime di rapa, Gnocchi alla Sorrentina</p>
11/10 Mercoledì	<p>La tradizione in chiave vegetariana Menù: Ravioli di melanzane e ricotta con pomodorini e menta, Farinata di ceci con ricotta e crudité di verdure, tortino al cioccolato veg.</p>
13/10 Venerdì	<p>Riso, cereali e legumi Menù: Riso pere e pecorino, Insalata di farro, pomodorini e zucchine profumata alla maggiorana, Risotto mantecato alla zucca</p> <hr/>
17/10 Martedì	<p>I lievitati Menù: Pizza Margherita napoletana, Crescenta bolognese, Focaccia di Recco</p>
18/10 Mercoledì	<p>Le ricette della tradizione in autunno Menù: Tortelli di zucca, Tagliatelle ai funghi, Tiramisu</p>
20/10 Venerdì	<p>Il Pesce: primi e secondi piatti Menu: Tortino di alici alla mediterranea, Tagliolini con ragù di tonno, Pesce spada in crosta di mais</p> <hr/>
24/10 Martedì	<p>La cucina dell'Emilia Romagna Menù: Strozzapreti al ragù romagnolo, Straccetti all'aceto balsamico, Zuppa inglese</p>
25/10 Mercoledì	<p>La pasta fresca Menù: Tortellini in brodo, Tagliatelle al ragù bolognese, Tortelloni burro e salvia</p>
27/10 Venerdì	<p>Come cucinare la carne bianca Menù: Coniglio a' Carlunna, Pollo alla diavola, Tacchino speziato allo yogurt</p> <hr/>