



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

17/10 Martedì	I lievitati Menù: Pizza Margherita napoletana, Crescenta bolognese, Focaccia di Recco
18/10 Mercoledì	Le ricette della tradizione in autunno Menù: Tortelli di zucca, Tagliatelle ai funghi, Tortino pere e cioccolato
20/10 Venerdì	Il Pesce: primi e secondi piatti Menu: Tortino di alici alla mediterranea, Tagliolini con ragù di tonno, Pesce spada in crosta di mais
<hr/>	
24/10 Martedì	La cucina dell'Emilia Romagna Menù: Strozzapreti al ragù romagnolo, Straccetti all'aceto balsamico, Zuppa inglese
25/10 Mercoledì	La pasta fresca Menù: Tortellini in brodo, Tagliatelle al ragù bolognese, Tortelloni burro e salvia
27/10 Venerdì	Come cucinare la carne bianca Menù: Coniglio a' Carlunna, Pollo alla diavola, Tacchino speziato allo yogurt
<hr/>	
31/10 Martedì	Menù tradizionale Menù: Tortelloni burro e salvia, Straccetti all'aceto balsamico, rucola e Parmigiano, Zuppa inglese

03/11 Venerdì	Le ricette della 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.
<hr/>	
07/11 Martedì	I sapori dell'autunno Menù: Tortelli di zucca, Ravioli con gorgonzola e noci, Tagliatelle ai funghi
08/11 Mercoledì	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
10/11 Venerdì	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
<hr/>	
14/11 Martedì	La cucina tradizionale del Sud Menù: Pasta alla Norma, Orecchiette alle cime di rapa, Gnocchi alla Sorrentina
15/11 Mercoledì	La tradizione in chiave vegetariana Menù: Strozzapreti di farro con ragù vegetale, Scaloppine di Seitan, Torta mandorle e carote
17/11 Venerdì	I Risotti Menù: Tiella (riso patate e cozze), Risotto zucca e pancetta al ginepro, Risotto con salsiccia e Tropea caramellata
<hr/>	
21/11 Martedì	I lievitati Menù: Pizza Margherita napoletana, Crescenta bolognese, Focaccia di Recco
22/11 Mercoledì	Il menu di Natale Menù: Tortellini in Brodo, Bollito con salsa verde, Crema Fritta
24/11 Venerdì	Aperitivi e finger food Menu: Bignè con chantilly al parmigiano, Mozzarella in Carrozza, Arrostitini al sesamo e miele, Rustici gorgonzola e noci
<hr/>	
28/11 Martedì	La pasta fresca al forno Menù: Lasagne alla Bolognese, Cannelloni alla piacentina, Gnocchi alla romana

29/11 Mercoledì

La tradizione Bolognese

Menù: Tagliatelle al ragù, Cotoletta alla bolognese, Torta di Riso

01/12 Venerdì

Il Pesce per la Vigilia

Menù: Cozze gratinate alla tarantina, Lasagne al salmone con crema di robiola, Baccalà

06/12 Mercoledì

I lievitati

Menù: Pizza Margherita napoletana, Grissini stirati, Focaccia genovese

07/12 Giovedì

La cucina tradizionale dell'Emilia Romagna

Menù: Tortelloni burro e salvia, Straccetti all'aceto balsamico, Zuppa inglese

12/12 Martedì

Il menu di Natale

Menù: Lasagne alla bolognese, Brasato al vino rosso, Montebianco

13/12 Mercoledì

Il Pesce per la Vigilia

Menù: Insalatina di sgombro con arancia e zenzero, Ravioli di branzino e patate, Spezzatino di calamari

15/12 Venerdì

Aperitivi e Antipasti di Natale

Menu: Barchette di Mousse di Mortadella, Rustici Gorgonzola e noci, Cestini di Parmigiano con Valeriana e Tropea caramellata, Mozzarelle in carrozza.

19/12 Martedì

La Pasta Fresca

Menù: Tortelloni burro e salvia, Tagliatelle al ragù, Tortelli di zucca

20/12 Mercoledì

La tradizione in chiave vegetariana

Menù: Carpaccio di seitan marinato, Polpette di ceci, Tortino cuore di pera
