



Bologna Cucina
Cultura Italiana *Cooking School*

Corsi di Cucina Tecnici Professionali

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 **tel.** 0039 335217893

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

10/01 Mercoledì

La pasta fresca da forno

Menù: Lasagne alla bolognese, Cannelloni alla piacentina, Gnocchi alla sorrentina

12/01 Venerdì

I risotti

Menù: Risotti con zucca e salsiccia all'aceto balsamico, Riso sgranato ai frutti di mare, Tiella (riso con patate e cozze)

16/01 Martedì

Aperitivi e Finger Food

Menù: Bignè con chantilly al parmigiano, Mozzarella in Carrozza, Arrostitini al sesamo e miele, Rustici gorgonzola e noci

17/01 Mercoledì

Nutrirsi con gusto: ricette della tradizione interpretate in chiave vegetariana

Menù: Carpaccio di seitan marinato, Lasagna vegetariana, Tortino di miglio e ricotta in salsa piccantina

19/01 Venerdì

I Lievitati

Menù: Crescenta bolognese, Grissini torinesi, Focaccia di Recco

23/01 Martedì

Menu tradizionale

Menù: Strozzapreti al ragù, Pollo alla mediterranea, Panna Cotta

24/01 Mercoledì

Cioccolato dolce e salato

Menù: Tagliatelle al cacao con ragù bianco e finocchietto, Ravioloni del Plin al cacao in sugo d'arrosto, Tortino cioccolato e mandorle dal cuore morbido

26/01 Venerdì

Primi e secondi di pesce

Menu: Tagliolini ai calamari, Tagliata di salmone con finocchio e menta, Polpo con patate

30/01 Martedì

I lievitati

Menù: Pizza Margherita, Bocconcini con salsiccia, Focaccia pugliese con pomodorini

31/01 Mercoledì

I primi piatti del Sud

Menù: Orecchiette alle cime di rapa, Tagliolini con ragù di tonno siciliano, Maccaruni

02/02 Venerdì

Primi e secondi di carne

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

06/02 Martedì

La cucina tradizionale

Menù: Trofie al pesto, Parmigiana di melanzane, Torta caprese

07/02 Mercoledì

Nutrirsi con gusto: ricette della tradizione interpretate in chiave vegetariana

Menù: Spaghettoni freschi con verdure e pistacchi, farinata di ceci con crudité di verdure e spuma vegetale, Tiramisù veg.

09/02 Venerdì

I risotti

Menù: Riso venere con gamberi e zucchine, Risotto pere e pecorino, Riso sgranato con verza e salsiccia allo zafferano

-
- 13/02 Martedì **La pasta fresca bolognese**
Menù: Tagliatelle al ragù, Tortelloni burro e salvia, Tortellini
- 14/02 Mercoledì **Aperitivi e finger food**
Menù: Arrosticini miele e sesamo, Mozzarelline in carrozza, Bignè con chantilly al Parmigiano, Rustici gorgonzola e noci
- 16/02 Venerdì **Come cucinare il pesce**
Menu: Involtini di pesce spada, Ravioli di branzino e patate, Orata all'acquapazza

-
- 20/02 Martedì **I lievitati**
Menù: Pizza Margherita, Focaccia di Recco, Taralli pugliesi
- 21/02 Mercoledì **Cucinare con la frutta**
Menù: Ravioli pere, gorgonzola e noci, Filetto all'arancia, Involtini di pesce spada e uvetta aromatizzati all'arancia
- 23/02 Venerdì **Come cucinare la carne: primi e secondi piatti**
Menu: Tagliolini con ragù bianco di coniglio, Salsiccia con cipolla di Tropea al vino rosso, Filetto al pepe

-
- 27/02 Martedì **La pasta fresca**
Menù: Strozzapreti con ragù di salsiccia, Tortellini, Lasagne al radicchio
- 28/02 Mercoledì **Nutrirsi con gusto: ricette della tradizione interpretate in chiave vegetariana**
Menù: Ravioli di melanzane e ricotta con pomodorini e menta, Scaloppine di Seitan, Tortino al cioccolato veg.
- 02/03 Venerdì **La cucina tradizionale dell'Emilia Romagna**
Menù: Tagliatelle al ragù, Straccetti all'aceto balsamico, rucola e grana, Zuppa inglese

-
- 06/03 Martedì **I lievitati**
Menù: Pizza Margherita, Bocconcini con salsiccia, Focaccia pugliese con pomodorini
- 07/03 Mercoledì **Cucinare con il cioccolato: Dolce e Salato**
Menù: 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	Cucinare il pesce Menu: Tagliolini ai calamari, Tagliata di salmone con finocchio e menta, Polpo con patate
<hr/>	
13/03 Martedì	La pasta fresca Menù: Strozzapreti al ragù di salsiccia, Tortelloni burro e salvia, Tagliatelle al ragù
14/03 Mercoledì	I Risotti Menù: Risotto pere e pecorino, Risotto ai frutti di mare, Risotto alla milanese con ossobuco
16/03 Venerdì	Crescentine, Tigelle e Piadine Servite con salumi, pesto e formaggi
<hr/>	
20/03 Martedì	Aperitivi e finger food Menù: Mini soufflé al prosciutto, Arancini di riso, Arrostitini al sesamo, Caprese finger food
21/03 Mercoledì	Il pranzo di Pasqua Menù: Lasagnette con ragù bianco di agnello, Costolette allo scottadito, Zuccotto
23/03 Venerdì	Gnocchi Menù: Gnocchi di ricotta con robiola e noci, Gnocchi di patate al pomodoro fresco e basilico, Gnocchi di zucca
27/03 Martedì	La cucina bolognese Menù: Tortellini in brodo, Cotoletta alla bolognese, Pinza tradizionale bolognese
28/03 Mercoledì	Cucinare con la frutta Menù: Tartare di manzo con salsa ai lamponi, Tomini all'arancia, Semifreddo di fragole con aceto balsamico
30/03 Venerdì	Primi e secondi di carne Menu: Agnolotti del Plin, Filetto all'arancia, Lonza al timo e olive nere
<hr/>	