



**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

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>

**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

---

03/04 Martedì **La pasta fresca bolognese**  
**Menù:** Tagliatelle al ragù, Tortelloni burro e salvia, Tortellini

04/04 Mercoledì **Nutrirsi con gusto: ricette della tradizione interpretate in chiave vegetariana**  
**Menù:** Ravioli di melanzane e ricotta con menta, Farinata di ceci con mousse di ricotta e crudité di verdure, Tortino con cuore di frutta fresca e mandarle

06/04 Venerdì **La cucina senza glutine**  
**Menu:** Tortelloni burro e salvia, Trofie al pesto, Crostata alla frutta

---

10/04 Martedì **I lievitati**  
**Menù:** Pizza Margherita, Focaccia di Recco, Taralli pugliesi

11/04 Mercoledì **La tradizione del Sud Italia**  
**Menù:** Gnocchi alla sorrentina, Parmigiana di melanzane, Caponatina siciliana

13/04 Venerdì **Legumi e cereali:**  
**Menù:** Velluto di piselli freschi alla maggiorana, Risotto alle fragole, Risotto al radicchio trevigiano con salsiccia caramellata

---

17/04 Martedì **Sughi e Condimenti della tradizione italiana**  
**Menù:** Tagliatelle al ragù bolognese, Trenette al pesto, Spaghetti alla Amatriciana

18/04 Mercoledì **Primi e secondi di carne**  
**Menù:** Tagliolini al ragù bianco di coniglio, Bocconcini di tacchino all'ananas, Saltimbocca alla romana

20/04 Venerdì **Aperitivi e Finger food**  
**Menù:** Bignè di chantilly al Parmigiano, Mozzarella in carrozza, Fiori di zucca gratinati, Arrostitini miele e sesamo

---

24/04 Martedì **La cucina tradizionale dell'Emilia Romagna**  
**Menù:** Tortelloni burro e salvia, Straccetti aceto balsamico, rucola e grana, Zuppa inglese

26/04 Giovedì	<p><b>Cucinare con il cioccolato: Dolce e Salato</b></p> <p><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</p>
27/04 Venerdì	<p><b>Cucinare il pesce</b></p> <p><b>Menù:</b> 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</p>
<hr/>	
02/05 Mercoledì	<p><b>La pasta fresca</b></p> <p><b>Menù:</b> Tortelloni burro e salvia, Gnocchi al pomodoro, Tagliatelle al ragù bolognese</p>
04/05 Venerdì	<p><b>Crescentine, Tigelle e Piadine</b></p> <p>Con salumi e formaggi tipici</p>
<hr/>	
08/05 Martedì	<p><b>la tradizione dell'Emilia Romagna</b></p> <p><b>Menù:</b> Tortellini, Cotoletta alla bolognese, Zuppa Inglese</p>
09/05 Mercoledì	<p><b>La tradizione del Sud Italia</b></p> <p><b>Menù:</b> Cannelloni alla Napoletana, Parmigina di Melanzane, Torta Caprese</p>
11/05 Venerdì	<p><b>Nutrirsi con gusto: Le ricette della tradizione in chiave vegetariana</b></p> <p><b>Menù:</b> Pasta fresca al pesto trapanese, Olivette di ceci in salsa yogurt, Tortini al cioccolato veg.</p>
<hr/>	
15/05 Martedì	<p><b>Sughi e condimenti della tradizione italiana</b></p> <p><b>Menù:</b> Strozzapreti al ragù di salsiccia, Trofie al pesto, Spaghetti alla Gricia</p>
16/05 Mercoledì	<p><b>Primi e secondi di carne</b></p> <p><b>Menù:</b> Agnolotti del Plin, Filetto all'arancia, Lonza al timo e olive nere</p>
18/05 Venerdì	<p><b>Aperitivi e Finger food</b></p> <p><b>Menù:</b> Mini arancini di riso, Mozzarella in carrozza, Tartellette, Barchette di frolla al Parmigiano con spuma di mortadella</p>
<hr/>	
22/05 Martedì	<p><b>I lievitati</b></p> <p><b>Menù:</b> Pizza Margherita napoletana, Focaccia genovese, Grissini stirati</p>
23/05 Mercoledì	<p><b>Cucinare con la frutta: Dolce e Salato</b></p> <p><b>Menù:</b> Tartare di manzo con salsa ai lamponi, Tomini all'arancia, Semifreddo di fragole con aceto balsamico</p>
25/05 Venerdì	<p><b>Come cucinare il pesce: dall'antipasto al secondo</b></p> <p><b>Menù:</b> Insalatina di sgombro con arancia e zenzero, Ravioli di branzino e patate, Spezzatino di calamari</p>
<hr/>	
29/05 Martedì	<p><b>Gli gnocchi</b></p>

**Menù:** Gnocchi di patate al pomodoro e basilico, Gnocchi alla romana, Gnocchi di ricotta con pesti di noci e robiola

30/05 Mercoledì

**Menù per l'estate**

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

01/06 Venerdì

**Nutrirsi con gusto: ricette della tradizione interpretate in chiave vegetariana**

**Menù:** Strozzapreti di farro con ragù vegetale, Spumini di tofu alle mandorle con erbe e spinacini freschi, Crostata veg.