

CORSO di CUCINA TRADIZIONALE



*2 lezioni teorico-pratiche
che vi accompagneranno
passo passo alla
preparazione e alla
degustazione di 2 menu
completi con tipiche ricette
pugliesi*

numero chiuso di partecipanti

CORSO di CUCINA CREATIVA



*2 lezioni teorico-pratiche
che vi avvicineranno alla
preparazione e alla
degustazione
di 2 menu completi
con ricette di cucina creativa*

numero chiuso di partecipanti

Menu dei corsi di cucina

Corso di Cucina Tradizionale

Lez 1

Antipasto: Cozze ripiene gratinate
Primo: Capunti ai cardoncelli/cicere e trie
Secondo: Verdure ripiene
Contorno: Peperoni arrotolati alla barese
Dolce: Crostata di ricotta

Lez 2

Antipasto: Calzone di cipolla
Primo: Riso patate e cozze
Secondo: Calamari ripieni
Contorno: Cardoncelli gratinati
Dolce: Pasticcio di leccesi

docente: *Fajia Baccasino Losacco*

Corso di Cucina Creativa

Lez 1 PESCE

Antipasto: Tortiera di alici al profumo di limone (alici farcite di bufala affumicata cotte in una panatura al limone)
Primo: Ziti alla genovese di tonno (rivisitazione della classica genovese ma con tonno fresco)
Secondo: Gamberi tarallati con zucchine croccanti al timo (gamberoni in tarlo di colonnata sormontati da un cestino di zucchine fritte)
Contorno: (le zucchine di cui sopra)
Dolce: Gelatina di agrumi alle fragole (non il solito sorbetto!)

Lez 2 PRIMAVERA

Antipasto: Budino di ricotta e pecorino su crema di fave fresche
Primo: Risotto al caprino e cipollotti
Secondo: Boccacini di agnello in crosta di patate e verdure di stagione
Contorno: (le verdure di cui sopra)
Dolce: Crostata del bosco con mousse di cioccolato bianco

docente: *Minna Alberg*