



**corsi novembre 2017 / marzo 2018**



## **Interpretando i grandi chef: Gualtiero Marchesi**

Ven. 10 Novembre 2017 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Zuppa di pesci del Mediterraneo con lenticchie di Castelluccio  
Astice freddo, crema di peperoni dolci  
Raviolo aperto

corso di cucina + cena: 70,00 euro

---

## **Menù d'autunno con le nuove tecniche: sifone, affumicatore...**

Mer. 15 Novembre 2017 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Prosecco, martini rosso e spuma di melagrana  
Salmone marinato agli agrumi e leggermente affumicato  
Spuma di zucca, aceto balsamico, polvere di cavolo nero  
e quartiolo affumicato  
Mozzarella soffiata farcita con spuma di pomodoro affumicato  
e polvere di barbabietola  
Madeleine con spuma al mascarpone

corso di cucina + cena: 65,00 euro

---

## **Carciofi e cipolle**

Lun. 20 Novembre 2017 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Crema caramel di cipolle, focaccia e sgombro  
Tagliolini con fonduta di cipolle e insalata di carciofi marinati  
Filetto di sogliola, carciofi trifolati e mandorle  
Zuppa di cipolle, crostini al gruviera e polvere d'arancia

corso di cucina + cena: 65,00 euro

---

## **Primi piatti invernali**

Mar. 28 Novembre 2017 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Crema di funghi e patate allo zenzero  
Zuppa Valpellinese  
Gnocchetti alla parigina  
Passatelli alla romagnola

corso di cucina + cena: 65,00 euro

---

## **Antipasti di pesce**

Lun. 4 Dicembre 2017 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Chips di polenta e baccalà mantecato  
Crema di castagne, rombo ed olio al rosmarino  
Pizzette con cavolfiore arrostito, sarago marinato e salsa di acciughe  
Cous cous, brodo di ceci affumicati e carpaccio di salmone

corso di cucina + cena: 65,00 euro

## Menù di Capodanno

Mar. 12 Dicembre 2017 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Scaloppa di salmone, patè di broccoletti, caramello all'arancia  
Ravioli d'anatra, lenticchie e mandorle  
Carciofo farcito con patate al tartufo nero, scaloppa di foie gras  
Mousse al tè matcha, ananas confit e crumble di pistacchio

corso di cucina + cena: 70,00 euro

---

## Dolci natalizi

Gio. 14 Dicembre 2017 ore 19.00

Maestro pasticciere Angelo Principe

Delizia ai marroni  
Savarin all'arancia con mousse al cioccolato  
Tronchetto alla crema di nocciole  
Semifreddo torrone e panettone con salsa al cioccolato

corso di pasticceria + degustazione: 65,00 euro

---

## Menù di Natale

Mar. 19 Dicembre 2017 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Zuppetta di ceci con gamberi e salvia frita  
Tortelli di faraona, salsa di provola e tartufo  
Filetto di orata agli agrumi, patate e salsa al Franciacorta  
Crema di riso alla vaniglia, polvere di panettone, foglia d'oro e frutta

corso di cucina + cena: 70,00 euro

---

## Gnocchi e gnocchi ripieni

Mar. 16 Gennaio 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Gnocchi alla carbonara  
Gnocchi arrostiti con salsa di verze e castagne  
Gnocchi alla cicoria, crema di fave e ricotta stagionata  
Gnocchi ripieni di fichi e nocciole, gianduia e cioccolato bianco

corso di cucina + cena: 65,00 euro

---

## Crostate dolci e salate

Gio. 18 Gennaio 2018 ore 19.00

Maestro pasticciere Angelo Principe

Torta cocco e arancia  
Torta cioccolato e caramello  
Tortine pere e formaggio  
Torta salmone e patate

corso di pasticceria + degustazione: 65,00 euro

## **La cucina anni '80**

Mar. 23 Gennaio 2018 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

"Vitello" tonnato

Paccheri panna, prosciutto e piselli

Tagliata rucola e grana

Panna cotta classica con dadolata di frutta al coriandolo

corso di cucina + cena: 65,00 euro

---

## **La carne e le sue salse**

Sab. 27 Gennaio 2018 ore 10.30 - chef Maurizio Bosotti

Reale di vitello con salsa di porcini e mousseline di sedano rapa

Petto d'anatra con salsa all'arancia( bigarrade)

Fricassee di agnello ai carciofi

Crostatina di frutta di stagione gratinata

corso di cucina + pranzo: 70,00 euro

---

## **Menù d'inverno color zafferano**

Mer. 1 Febbraio 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Spritz allo zafferano e rosmarino

Crema di patate allo zafferano, mondeghili e chips di verza

Risotto allo zafferano, gamberi e polvere di liquirizia

Cheese cake allo zafferano e pere caramellate

corso di cucina + cena: 65,00 euro

---

## **Interpretando i grandi chef: 4 ricette d'autore**

Lun. 5 Febbraio 2018 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Paccheri "da Vittorio

Ostrica in gelatina di mare di Marc Meneau

Spaghetti cacio e pepe con gamberi al lime di Heinz Beck

Cappuccino di seppie al nero di M. Alajmo de Le Calandre

corso di cucina + cena: 70,00 euro

---

## **I dolci della tradizione italiana**

Gio. 8 Febbraio 2018 ore 19.00

Maestro pasticciere Angelo Principe

Cannoli siciliani

Bonet alla piemontese

Cantucci di prato

Sbrisolona

corso di pasticceria + degustazione: 65,00 euro

## **Risotti d'inverno**

Lun. 19 Febbraio 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Risotto con crema di borlotti, cozze e rosmarino  
Risotto con salsa di guancia fondente e lime  
Risotto con zucca, missoltini, fave di cacao e chips di verza  
Risotto dolce al mascarpone, vaniglia e polvere di caffè

corso di cucina + cena: 65,00 euro

---

## **Antipasti e finger food**

Gio. 22 Febbraio 2018 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Crema di crescenza, pane aromatico  
Favetta al rosmarino, prugna, anacardi e bacon  
Patè di piselli, zenzero e burrata  
Sandwich al caprino al papavero  
Toast di acciuga, nocciole e tonno  
Brownie ai pistacchi, panna e lampone

corso di cucina + cena: 65,00 euro

---

## **Pesce: le cotture classiche**

Mar. 27 Febbraio 2018 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Filetti di pesce e verdure in tempura  
Filetto di pesce bianco gratinato al rosmarino  
Risotto alla pescatora  
Branzino intero al forno con patate e olive taggiasche

corso di cucina + cena: 70,00 euro

---

## **Calamari e totani**

Mar. 6 Marzo 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Insalata di totani, fagiolini, patate e pesto di pomodorini secchi  
Guazzetto di fagottini di verza e totani  
Fregola e calamari  
Pera cotta nel moscato e zabaione

corso di cucina + cena: 70,00 euro

---

## **Cucina tradizionale italiana: Roma e Lazio**

Mar. 13 Marzo 2018 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Carciofi alla romana  
Spaghetti alla carbonara  
Tiella gaetana  
Tozzetti viterbesi

corso di cucina + cena: 65,00 euro

## **Asparagi e radicchio**

Gio. 15 Marzo 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Tatin di radicchio con petto di faraona farcito agli asparagi  
Crema tiepida di asparagi, tartare di tonno e mela verde  
Pannelle con crema di parmigiano e radicchio all'agro  
Ceviche di salmone, asparagi cotti e crudi

corso di cucina + cena: 65,00 euro

---

## **Menù di primavera - Gluten free**

Mar. 20 Marzo 2018 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Bavarese di formaggio fresco di capra, confettura di pomodoro  
alla vaniglia  
Risotto "alla bava"  
"Rosti" di patate, taccole e pachino confit  
Coppetta meringata alle fragole

corso di cucina + cena: 65,00 euro

---

## **Dolci per Pasqua**

Gio. 22 Marzo 2018 ore 19.00

Maestro pasticciere Angelo Principe

Pastiera  
Torta nido di Pasqua al cioccolato  
Treccia Pasquale

corso di pasticceria + degustazione: 65,00 euro

---

## **Menù di Pasqua**

Lun. 26 Marzo 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Asparagi, capesante e mortadella croccante  
Tagliolini con ragù di pesce spada, menta e datterini  
Mozzarella e melanzane in carrozza, salsa di pomodoro ed origano  
Meringa morbida, salsa vaniglia e frutti rossi

corso di cucina + cena: 70,00 euro

# CORSI PER BAMBINI

## **Prepariamoci per il Natale**

**Sab. 16 Dicembre**

Anche i piccoli contribuiranno alla preparazione del menù natalizio

## **Arriva Carnevale!**

**Sab. 3 Febbraio**

Ricette festose e colorate in questo corso dedicato al Carnevale

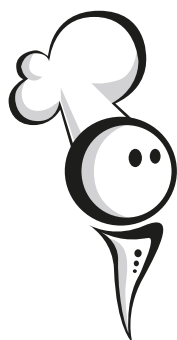
## **Oggi cucino io - Menù di primavera**

**Sab. 10 Marzo**

I piccoli chef prepareranno un menù completo ispirato alla bella stagione che si avvicina

**I corsi per bambini costano 35 euro cadauno**

**Orario inizio ore 15.30 - Orario fine ore 18.00**



Via Carcano 20/22 – 20832 Desio (MB)  
tel. 335 6249933 [info@cuciniamo.eu](mailto:info@cuciniamo.eu)

[www.cuciniamo.eu](http://www.cuciniamo.eu)

