



corsi aprile / ottobre 2017



Pasta&pesto e altri sughi veloci

Mer. 19 Aprile 2017 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Busiate con pesto alla trapanese
Trofie al pesto ligure
Mezzemaniche con salsiccia ed asparagi
Mousse di fragole con salsa alla vaniglia

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Paste fresche con il pesce

Gio. 27 Aprile 2017 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Tagliolini al nero con seppie e fave
Tortelli con branzino e crema di patate al limone
Farfalle al ragù di tonno, olive e capperi
Semifreddo al limone con salsa di fragole

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Le stagioni in cucina: asparagi e piselli

Gio. 4 Maggio 2017 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Tempura di asparagi, salsa agra di pomodoro
Passatelli con guazzetto di cozze ed asparagi
Filetto di orata croccante, piselli, fave ed asparagi
Tortino dolce ai piselli con salsa frizzante ai lamponi

corso di cucina + cena: 70,00 euro

Uovo&Uova

Mer. 10 Maggio 2017 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Uovo in cocotte con asparagi e guanciale croccante
Patata al cartoccio con uova strapazzate e salmone
Frittata al vapore con erbe fresche, crema di robiola e pop corn di amaranto
Zabaione tiepido agli agrumi con gratin di fragole

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Dolci al cioccolato

Gio. 18 Maggio 2017 ore 19.00 - Maestro pasticciere Angelo Principe

Brownies
Torta ai frutti rossi e cioccolato bianco
Mattonella cannella e cioccolato
Tortino caldo pere e cioccolato

corso di pasticceria + degustazione: 65 euro

Speciale zuppa di pesce: la Bouillabaisse

Mar. 23 Maggio 2017 ore 19.00 - chef Danilo Angè

In apertura ed in chiusura altre due sfiziose ricette della cucina provenzale.

Pastis e pissaladière

La bouillabaisse

Crème brûlée alla lavanda

corso di cucina + cena: 70,00 euro

Torte salate e quiche per l'estate

Lun. 29 Maggio 2017 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Torta salata con scarola, olive e tartare di salmone

Quiche di asparagi, zucchine e pomodorini

Pizza arrotolata alle cipolle

Torta salata con gorgonzola e pere

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Speciale cucina fusion nuove ricette per l'estate gluten free

Lun. 5 Giugno 2017 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Insalata di piovra alla piastra, patate al lime e fagioli azuki

Cheese cake alla robiola, confettura di pomodoro

Filetto di maialino laccato, ananas e anice, con mashed potatoes

Sbrisolona ai pistacchi ed amaranto (senza glutine),

zabaione all'acqua di fiori d'arancio

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Carni per l'estate

Mer. 7 Giugno 2017 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Insalatina di coniglio al pistacchio e taccole croccanti

Savarin di riso con ragù di pollo e funghi shitake

"Roast beef" di agnello con melanzane alla menta

Zuppetta di ciliegie al vino rosso e gelato alle mandorle

corso di cucina + cena: 70,00 euro

Menù d'estate

Mar. 13 Giugno 2017 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Pomodoro ripieno di melanzane e ricotta salata

Cannelloni al vapore con verdure e crema di zucchine

Verdure di stagione, capperi e merluzzo

Bavarese alle fragole con salsa di pesche

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Crudi per l'estate

Mar. 20 Giugno 2017 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Tartare di tonno, anguria compressa alla menta, centrifuga di melone

Carpaccio di salmone con ciliegie all'agro e salsa di avocado

Insalata di spinacini, pesche gratinate ed alici marinate

Tartare di manzo, limoni sotto sale e gel di pomodoro

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Street food

Lun. 26 Giugno 2017 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Olive all'ascolana

Focaccia di Recco

Tigelle con crema di lardo e salumi

Pizza frita alla napoletana

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Dolci per l'estate

Gio. 29 Giugno 2017 ore 19.00 - Maestro pasticciere Angelo Principe

Torta ricotta e albicocche

Torta lamponi, zenzero e limone

Charlotte alla frutta di stagione

Isola di ciliegie e fragole

corso di pasticceria + degustazione: 65 euro

Bbq di pesce - nuove ricette

Mer. 5 Luglio 2017 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Bruschetta con crema di salmone grigliato, yogurt e cetriolo

Patata grigliata, salsiccia e pesce alla griglia

Spiedino di gamberi e verdure con salsa BBQ

Piadina con insalata di seppie grigliate

Insalata di pesche grigliate con spuma all'amaretto

corso di cucina + cena: 70,00 euro

Bbq di carne - nuove ricette

Gio. 20 Luglio 2017 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Bruschetta di pomodori arrostiti e ricotta stagionata

Biancostato di vitello al cartoccio, pomodori, sedano ed olive

Cosciotto di maialino con soia e zenzero

Costata di manzo, polpa di melanzane arrostita

Zuppetta di melone, lampone e meringa ghiacciata

corso di cucina + cena: 70,00 euro

Risotti con le verdure

Mar. 12 Settembre 2017 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Risotto con crema di melanzane, pomodoro ed origano
Risotto con crema di zucchine e basilico, carpaccio di pesce e papaya
Risotto con porri, taleggio ed uva

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Pesce, le cotture classiche - nuove ricette

Lun. 18 Settembre 2017 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Insalata di mare
Spaghetti alla bisque di crostacei
Insalata di orata affogata con fagiolini, panna acida e uova di salmone
Salmone mimosa

corso di cucina + cena: 70,00 euro

Pan di spagna ed il suo utilizzo

Gio. 21 Settembre 2017 ore 19.00 - Maestro pasticcere Angelo Principe

Pan di spagna classico
Torta tutto cioccolato
Pan di spagna per tronchetti
Torta mimosa
Pan di spagna al cacao
Cubo al caffè

corso di pasticceria + degustazione: 65 euro

Speciale bassa temperatura: menù d'autunno

Mar. 26 Settembre 2017 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Crema di ceci, uovo a 62°, paprika affumicata
Magatello di vitello, salsa tonnata e cipolle all'agro
Controfiletto di cervo con frutti di bosco all'aceto balsamico
Ananas al caramello speziato, spuma all'arancia

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Il pranzo della domenica - nuove ricette

Sab. 30 Settembre 2017 ore 10.30 - chef Maurizio Bosotti

Strudel di patate e funghi, fonduta di toma
Minestra di patate, ceci e cozze
Filetto di maiale alle prugne con salsa alle prugne e ginepro
Mele in gabbia

corso di cucina + pranzo: 70,00 euro

Menù d'autunno a 5 colori - gluten free

Mar. 3 Ottobre 2017 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Crema di patate viola, olio di nocciole e gamberi al vapore
Uovo di spinaci, zucchine marinate e cipollotti
Risotto alla barbabietola con gorgonzola croccante
Guazzetto di fragole alla menta con biancomangiare alla lavanda

corso di cucina + cena: 65,00 euro

L'arrosto a regola d'arte

Sab. 7 Ottobre 2017 ore 10.30 - chef Danilo Angè

Arrosto di pollo farcito
Reale di vitello arrosto, verdure e bagna cauda leggera
Lombata di coniglio arrosto farcita con carciofi,
chips di patate e topinambur
Caffè espresso con spuma alla vaniglia e praline ai corn flakes

corso di cucina + pranzo: 70,00 euro

Cucina tradizionale italiana: la Toscana

Mar. 10 Ottobre 2017 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Crostini alla toscana
Caciucco alla livornese
Ribollita
Cantucci

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Bigné

Gio. 12 Ottobre 2017 ore 19.00 - Maestro pasticciere Angelo Principe

Bigné classico
Bigné al cacao
Bigné screpolato
Bigné fritto
Bigné all'olio d'oliva
Eclair

corso di pasticceria + degustazione: 65 euro

Le stagioni in cucina: radicchio e funghi

Mer. 25 Ottobre 2017 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Panzerotti radicchio e funghi
Zuppa di funghi con uovo in camicia
Anatra all'arancia in due cotture con radicchio grigliato
Zabaione e cialde alle nocciole

corso di cucina + cena: 70,00 euro

CORSI PER BAMBINI

Pic nic con gli amici

Sab. 13 Maggio 2017

Al mare, in montagna, al parco...

non importa dove, basta avere le ricette giuste per preparare dei piatti golosissimi!

Una prima colazione fantastica

Sab. 23 Settembre 2017

Iniziare bene la giornata da una carica incredibile...

fatelo con le ricette che prepareremo insieme!

Halloween, dolcetto o scherzetto?

Sab. 28 Ottobre 2017

Sarete voi a decidere dolcetto o scherzetto e con le nostre ricette stupirete tutti!

I corsi per bambini costano 35 euro cadauno

Orario inizio ore 15.30 - Orario fine ore 17.30

Via Carcano 20/22 – 20832 Desio (MB)

tel. 335 6249933 info@cuciniamo.eu

www.cuciniamo.eu

