



corsi aprile / ottobre 2018



Menù con spezie ed erbe aromatiche

Lun. 7 Maggio 2018 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Frittelle morbide di salmone al curry, panna acida all'aneto

Crema di soncino, scalogni arrostiti e cannella

Orzotto mantecato agli asparagi, caprino al pepe nero

Coppetta di fragole in guazzetto, meringata allo zafferano

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Pizze e focacce

Gio. 10 Maggio 2018 ore 19.00 - Maestro pasticciere

Angelo Principe

Pizza integrale pomodoro e mozzarella

Pizza bianca farcita

Pizza al salmone

Focaccia pugliese

Focaccia cipolle e olive nere

corso di pasticceria + degustazione: 65 euro

Cucina tradizionale italiana: Emilia Romagna

Lun. 14 Maggio 2018 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Erbazzone romagnolo

Tagliatelle al ragù

Anolini in brodo alla piacentina

Zuppa inglese

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Le stagioni in cucina: melanzane e pomodori

Mar. 22 Maggio 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Pomodoro farcito di melanzane su crema di broccoli

Ravioli di melanzane e timo, pomodoro e ricotta

Tartare di melanzane arrostiti e tonno

Melanzane, mandorle e cioccolato

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Ingredienti eccellenti: l'olio extravergine di oliva

Mer. 30 Maggio 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Zuppa tiepida di pane all'olio extravergine di oliva e tuorlo fritto

Paccheri aglio, olio e peperoncino, acciughe e Grana Padano

Stoccafisso mantecato all'olio extravergine di oliva, crostino di polenta e pinoli

Zuppetta di fragole, torta allo yogurt e olio extravergine di oliva

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Piatti unici per l'estate

Mar. 5 Giugno 2018 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Nizzarda moderna

Bulgur con lenticchie, peperoni arrostiti e filetto d'agnello

Insalata di fregola, ratatouille, caprino in crosta e pesto

Sformato di riso basmati, pollo affogato e crema di avocado

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Dolci per l'estate

Gio. 7 Giugno 2018 ore 19.00 - Maestro pasticcere Angelo Principe

Torta lamponi e mandorle

Charlotte di ciliegie e pistacchio

Amaretto alle albicocche

corso di pasticceria + degustazione: 65 euro

Paste fresche per l'estate

Mar. 12 Giugno 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Pappardelle con salsa ai tre pomodori

Tagliolini al nero, crema di zucchine trombetta e bottarga

Caserecce con piselli, prosciutto, peperoncino e calamari

Crema morbida al cioccolato bianco, crumble alla nocciola e mirto

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Menù d'estate

Mer. 20 Giugno 2018 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Crema di zucchine, zucchine marinate, caprino mantecato

Spaghetti freddi allo sgombro, basilico, crema di melanzane, uvetta e pinoli

Trancio di baccalà arrostito, caponata di peperoni e pesche, pane alle olive nere

Mousse di cioccolato bianco "pralinata" al cocco, tartare di melone e lime

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Hamburger

Mar. 26 Giugno 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Hamburger, michetta, uovo strapazzato e guanciaie

Hamburger leggermente affumicato, spuma tonnata e radicchio

Hamburger di agnello come una moussakà con melanzane e salsa tzatziki

Club sandwich con pollo e salmone, chips di patate e salsa di pesche

corso di cucina + cena: 70,00 euro

Bbq di carne e verdure

Mer. 4 Luglio 2018 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Traversino di maiale laccato alla soia
Diamante di spalla di manzo scottato, pomodoro fresco, acciughe e capperi
Cosciotto di agnello disossato alla senape in grani
Involtino di luganega brianzola e zucchine
Cipollotti alla pancetta fresca

corso di cucina + cena: 70,00 euro

Bbq di pesce e verdure

Mer. 11 Luglio 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Tonno marinato alla soia , piadina e salsa di avocado alla griglia
Insalata di seppie grigliate, barbabietole e pesche
Fiori di zucca fritti con ripieno di baccalà e patate alla griglia
Insalata di melone ed anguria alla griglia, centrifuga di fragole, meringhe

corso di cucina + cena: 70,00 euro

Ravioli e tortelli con le verdure

Mar. 11 Settembre 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Tortelli con radicchio, gorgonzola e speck croccante
Tortelli di borragine e maggiorana
Ravioli di faraona, verdure e funghi
Ravioli dolci al cioccolato e composta d' arance

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Cucina tradizionale italiana: Campania

Gio. 20 Settembre 2018 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Pizza e scarole
Gattò di patate
Polpo alla luciana
Torta caprese

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Pane&Pani

Sab. 22 Settembre 2018 ore 10.00 - Maestro pasticciere Angelo Principe

Baguette
Pane alle noci
Pane al caprino
Panettone gastronomico
Grissini

corso di pasticceria + degustazione: 70 euro

Vellutate e minestre con legumi e cereali

Lun. 24 Settembre 2018 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Vellutata di zucca e zenzero, riso selvaggio arrostito
Minestra di fagioli dell'occhio, pasta di legumi, filetto di triglia bardato
Crema di patate e funghi, croque-monsieur gratinato
Salsa inglese al cardamomo, shortbread e sciroppo di liquirizia

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Menù a tutta birra

Gio. 27 Settembre 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Spiedino di pollo, zabaione alla birra ed erba cipollina
Tagliolini con ragù di coniglio alla birra e fiore sardo
Seppia grigliata, lingua croccante e riduzione di birra
Spuma di cioccolato con contrasto di spuma alla birra ed arachidi

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Pesce - le cotture classiche

Mar. 2 Ottobre 2018 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Coquillages gratinati
Rombo farcito alle verdure
Spaghetti ai frutti di mare
Moscardini in guazzetto con riso venere

corso di cucina + cena: 75,00 euro

Le stagioni in cucina: cavoli, cavolini e cavoletti

Mer. 10 Ottobre 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Verza cotta nella brace, fonduta di mozzarella e colatura di alici
Risotto al parmigiano reggiano, croste soffiate,
zucca e polvere di cavolo nero
Guazzetto di cozze e cavolo romanesco
Pastiera al cucchiaio, crumble di pasta frolla e grappa

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Menù d'autunno

Gio. 18 Ottobre 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Verdure e tuberi arrostiti, salsa di acciughe
Risotto con zucca, amaretto e ragù di salsiccia
Coppa di maiale fondente ai funghi
Pere caramellate, sfoglia croccante, salsa al caffè e anice

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Dolci per la prima colazione

Sab. 20 Ottobre 2018 ore 10.00 - Maestro pasticcere Angelo Principe

Brioche ai frutti di bosco
Croissant
Ciambella marmorizzata
Torta di mele
Cake menta e cioccolato

corso di pasticceria + degustazione: 70 euro

Carne - le cotture classiche

Mar. 23 Ottobre 2018 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Filetto di manzo alla Wellington
Pollo farcito ai pistacchi
Coniglio alla cacciatora
Castagnaccio

corso di cucina + cena: 70,00 euro

Finger food ed aperitivi nuove ricette

Gio. 25 Ottobre 2018 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Patè di ceci, sesamo e mandorle
Focaccina al vapore, crescenza e peperoncino
Emulsione di broccoletti, rapanelli all'agro
Tataki di salmone, patate alle erbe
Polenta al nero con polpo
Panna cotta alla liquirizia salata

corso di cucina + cena: 65,00 euro



TOP CLASS

Corsi di cucina dedicati a corsisti di livello avanzato

La cottura a bassa temperatura

Sab. 14 Aprile 2018 ore 10.00 - chef Danilo Angè

Tecniche e tempi di cottura, rigenerazione e conservazione.
corso di cucina: 130,00 euro

Branzino e pesci bianchi

Sab. 5 maggio 2018 ore 10.00 - chef Maurizio Bosotti

Pulizia, porzionatura, conservazione, cotture, marinature, salse ed abbinamenti
corso di cucina: 130,00 euro

Molluschi e frutti di mare

Sab. 8 Settembre 2018 ore 10.00 - chef Maurizio Bosotti

Pulizia, conservazione, cotture ed abbinamenti.
corso di cucina: 130,00 euro

Il quinto quarto

Sab. 24 Novembre 2018 ore 10.00 - chef Maurizio Bosotti

Impariamo a conoscere, valorizzare ed utilizzare al meglio fegato, rognone ed altre interiora.
corso di cucina: 130,00 euro

CORSI PER BAMBINI

I bambini partecipano attivamente ai corsi, preparando con le proprie mani ogni piatto previsto nel menù della giornata.

Oggi pic nic!

Sab. 26 Maggio 2018

Un divertente corso per imparare a preparare un gustoso pic nic per tutta la famiglia

Che pizza!

Sab. 29 Settembre 2018

I nostri piccoli chef si prepareranno delle golosissime pizza, partendo dall'impasto e finendo con la cottura

Arriva Halloween

Sab. 27 Ottobre 2018

Mostruose ricette per una mostruosa festa... ci divertiremo insieme ai nostri piccoli chef!

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

