



corsi aprile / ottobre 2020



Paste fresche color primavera

Gio. 2 Aprile 2020 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Tagliolini verdi e gialli con salsa di cozze e spuma fredda di parmigiano
Pappardelle con ragù di coniglio alla ligure e salsa al basilico
Caramelle di pasta fresca agli asparagi, salsa di piselli e guanciaie
Tortelli con pecorino e salsa di fave e salame croccante

corso di cucina + cena: euro 65,00

Ingredienti eccellenti: gli asparagi

Mer. 22 Aprile 2020 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Asparagi in salsa di asparagi (Ricetta del Maestro Gualtiero Marchesi)
Insalata di asparagi e avocado, asparagi in tempura, salsa di barbabietola
Gnocchetti tirolesi con crema di asparagi,
quenelle di gamberi al prosciutto di Parma
Asparagi "polonaise moderna"

corso di cucina + cena: euro 70,00

Ricette di grandi chef

Mar. 5 Maggio 2020 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Crêpes Vonnassiennes con salmone e caviale, Georges Blanc
Baccalà alla "Da Vittorio"
Pollo alla Kiev di Gualtiero Marchesi

corso di cucina + cena: euro 70,00

Tiramisù tradizionali... e non

Gio. 14 Maggio 2020 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Tiramisù tradizionale
Spuma di tiramisù e spugna al caffè
Tiramisù alle fragole e pistacchio
Tiramisù salato al salmone e gorgonzola

corso di cucina + cena: euro 65,00

Una serata tra amici

Mar. 19 Maggio 2020 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Pollo in finta salsa tonnata
Spaghetti con sgombro marinato, crema di zucchine e pinoli
Panna cotta al lime e lavanda

corso di cucina + cena: euro 65,00

Menù d'estate a bassa temperatura - anche col sifone

Mer. 27 Maggio 2020 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Insalata di finocchi in osmosi di anice, olive, arance e spuma di piselli
Panzanella con polpo croccante e taccole
Lonza marinata, cipolle rosse all'agro e purea di patate dolci
Albicocche compresse, spuma di yogurt e meringa gratinata

corso di cucina + cena: euro 65,00

Molluschi e frutti di mare

Mar. 9 Giugno 2020 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Guazzetto di moscardini in bianco, crema di fave e pomodorini confit
Fritto di fiori di zucca e capesante, cozze in tempura, spuma di mare
Crudo di seppie e zucchine marinate, vinaigrette al melone
Calamari saltati con peperoni e patate

corso di cucina + cena: euro 70,00

Tapas e paella

Gio. 18 Giugno 2020 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Crocchette di patate e baccalà
Sangria bianca
Pan tomate con chorizo e uova di quaglia
Tortilla di patate e cipolle
Paella alla valenciana

corso di cucina + cena: euro 70,00

BBQ di carne

Mar. 23 Giugno 2020 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Punta di petto di vitello al cartoccio di erbe, maionese leggera alle erbe
Petto d'anatra, salsa di pesche affumicate
Pancettone di maiale alla paprika affumicata
Filetto di manzo marinato al caffè e miso

corso di cucina + cena: euro 70,00

BBQ di pesce

Mer. 1 Luglio 2020 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Patate alla cenere ripiene di salmone alla griglia
Bruschetta con asparagi, salsa di pomodorini e gamberi grigliati
Tagliata di tonno al rosmarino, anguria al gin
Zuppetta di melone grigliato, branzino e polvere di taralli

corso di cucina + cena: euro 70,00

Primi piatti di pasta fresca e pesce

Mar. 15 Settembre 2020 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Tortelli ripieni di baccalà mantecato, salsa pizzaiola
Casarecce di grano arso, cozze e fagioli
Pappardelle di farina di riso nero, sarde, uvetta e pinoli
Fagottini di pasta allo zafferano ripieni di ricotta e lime, salsa di calamari

corso di cucina + cena: euro 70,00

Menù a tutto funghi

Mar. 22 Settembre 2020 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Tortino di porcini profumato alle noci
Padellata di porcini e gamberi, crema di zucca allo zenzero
French toast di porcini e patate, salsa bearnaise al sale di porcini

corso di cucina + cena: euro 70,00

Menù d'autunno

Mar 29 Settembre 2020 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Focaccine alla curcuma, zucca, crescenza
Risotto alle cime di rapa con salsa di acciughe e parmigiano croccante
Meringata d'autunno con cioccolato speziata e castagne

corso di cucina + cena: euro 65,00

Antipasti di pesce e verdure

Mar. 6 Ottobre 2020 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Bignè al nero di seppia, crema di branzino e pomodorini confit
Tortino di patate e alici al finocchietto
Carpaccio di ricciola, puntarelle e maionese all'acciuga
Crema di patate e porri, cicorie aglio olio e peperoncino, scampi marinati al sakè

corso di cucina + cena: euro 70,00

Il buon pane fatto in casa

Sab. 10 Ottobre 2020 ore 10.00 - chef Maurizio Bosotti

Baguette ai 5 cereali
Pane con porri e pancetta
Pane Carlo Alberto
Panfrutto speziato

corso di pasticceria + degustazione: euro 65,00

Risotti d'autunno

Mar. 13 Ottobre 2020 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Risotto verza e verzini

Risotto al Franciacorta, foie gras e mela verde

Risotto con totanetti, spinaci e salsa di zucca

Crema al limone, lamponi e riso nero croccante

corso di cucina + cena: euro 65,00

Arrosti

Gio. 22 Ottobre 2020 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Roast beef all'inglese con Yorkshire pudding

Costolette d'agnello in farcia di tartufo nero (Ricetta del Maestro Gualtiero Marchesi)

Anatra alle olive taggaische in due cotture, patate fondenti

corso di cucina + cena: euro 70,00

TOP CLASS

Corsi di cucina dedicati a corsisti di livello avanzato

Cottura sottovuoto a bassa temperatura e sifone: pesci e carni bianche

Sab. 26 Settembre 2020 ore 10.00 - chef Danilo Angè

Melanzana marinata e arrostita, salmone sfogliato, brodo di nocciole

Baccalà, la sua pelle croccante e crema di borlotti

Spuma di patate affumicate, testina di vitello e uova di salmone

Fritto di pollo farcito agli spinaci, maionese al pomodoro piccante

Nitro caffè, spuma al pistacchio e crumble alle mandorle

corso di cucina + pranzo: euro 130,00

Cottura sottovuoto a bassa temperatura e sifone: i dolci

Sab. 31 Ottobre 2020 ore 10.00 - chef Danilo Angè

Spuma calda al cioccolato con spuma fredda al frutto della passione

Crostatine di mele al moscato e lamponi, zucchero filato

Ananas cotto in purea di frutti di bosco, spuma alla vaniglia e spugna dolce al cacao

Pere caramellate al rosmarino, salsa al caffè e sambuca

Sfogliatina, crema di banane, banana caramellata, spuma al cioccolato speziato

corso di cucina + pranzo: euro 130,00



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

www.cuciniamo.eu

