

# SCUOLA DI CUCINA IL VECCHIO MULINO: PROGRAMMA FEBBRAIO - GIUGNO 2012

## FEBBRAIO

**MER. 1 ore 20 CORSO BASE DI CUCINA**  
**6 lezioni**  
(1 e 22 febbraio, 14 e 28 marzo, 4 e 11 aprile)

**VEN. 3 ore 20 LABORATORIO: TEMPO DI GNOCCHI E POLENTA**  
Acquisire tecnica e manualità per la preparazione di alcuni dei piatti della tradizione gastronomica italiana. Lezione a numero chiuso.

**MAR. 14 ore 20 QUESTA SERA CUCINA LUI**  
Per la cena più romantica dell'anno, piatti dai sapori pieni, maschili, di grandissimo fascino. Organizza una sorpresa per il tuo partner per una serata romantica, inaspettata e divertente. Degustazione a lume di candela...

**VEN. 17 ore 20 SECONDI DI PESCE**  
Involtini di pesce spada in agrodolce – Dentice al cartoccio – Filetti di spigola farciti – Treccia di pesce bianco – Rotolo di spatola

**SAB. 18 ore 15 I REGALI DALLA MIA CUCINA: LE ARANCE**  
Marmellata, gelatina, scorzetta in barattolo, composta, canditi... una scorta di vitamine!

**VEN. 24 ore 20 I PIATTI UNICI**  
Sartù di riso – Tiella di patate riso e cozze – Moussaka – Purè di fave e verdure

## MARZO

**GIOV. 8 ore 20 I CARCIOFI IN CUCINA**  
Impariamo a pulire e a cucinare una verdura che si presta alla preparazione di antipasti, primi, secondi, contorni.

**SAB. 10 ore 9.30 LABORATORIO: CORSO BASE PASTA FRESCA**  
**2 lezioni a cadenza settimanale.**  
Lezione a numero chiuso (10-17 marzo)

**GIOV. 22 ore 20 INCONTRI CON LO CHEF: LUCA MONTERSINO PECCATI AL CIOCCOLATO...**  
Lasciatevi tentare dalla golosità del cioccolato. Lasciatevi sedurre dai suoi effetti in-desiderati con la competenza e la maestria di Luca Montersino.

**LUN. 26 ore 20 LABORATORIO: CORSO BASE CIOCCOLATO**  
**2 lezioni a cadenza settimanale**  
(26 marzo / 2 aprile)

**VEN. 30 ore 20 PIATTI DI PESCE SENZA LISCHE**  
Impanata di pesce spada – Calamari ripieni – Spaghetti allo scoglio – Riso Pilaff con gamberi e scampi – Rollè di patate e tonno

## APRILE

**VEN. 6 ore 20 POLPETTE E POLPETTONI**  
Polpette e polpettoni, un secondo intramontabile di carne, di pesce, di uova, e di verdure.

**VEN. 13 ore 20 LABORATORIO: DOLCI COLAZIONI**  
Lezione a numero chiuso, per consentire ai partecipanti di acquisire la tecnica per la preparazione di TORTE e BISCOTTI. Le ricette più golose perché l'ora della colazione si trasformi in un momento speciale.

**LUN. 16 ore 20 LA REGINA DELLE VERDURE: LA CIPOLLA**  
Anelli di cipolla in pastella – Composta di cipolle rosse di Tropea – Zuppa di cipolle novelle – Crostata di cipolle bianche e dorate – Cipolle ripiene alle erbe aromatiche

**LUN. 23 ore 20 LABORATORIO: LA PASTA FRESCA RIPIENA**  
Triangoli ai pomodori secchi – Tortelloni con gamberi e zucchine – Ravioli del Plin – Agnolotti verdi al formaggio

**LUN. 30 ore 20 LABORATORIO: BISCOTTERIA DA TÈ**  
Imparare tecnica e manualità necessarie per una produzione assortita di biscotti da tè.  
Lezione a numero chiuso.

## MAGGIO

**MER. 2 ore 20 IL CORSO DI PERFEZIONAMENTO**  
**6 lezioni** (2,16, 23 e 30 maggio, 6 e 14 giugno)

**VEN. 4 ore 20 LABORATORIO: PIZZE E FOCACCE, DOLCI E SALATE**  
**2 lezioni a cadenza settimanale** (4-11 maggio)

**LUN. 7 ore 20 LA CUCINA SALUTISTICA: IL BENESSERE A TAVOLA**

Come manipolare e cucinare gli alimenti, mantenendo tutte le loro potenzialità nutrizionali e il loro gusto, evitando di cadere in errori a sfavore della salute. Insalata di frutta e verdura con cereali e legumi – Filetto in crosta di pistacchi – Crocchette di Miglio, lenticchie e coniglio – Spaghetti di Kamut al ragù magro – Tris di risi integrali all'amatriciana di gamberi

**VEN. 18 ore 20 DELIZIE SOTTOVETRO**  
Aceto di lamponi – Marmellata di limoni per piatti salati – Cherry – Frutti di bosco sotto alcool – Antipasto Gianduja – Confettura di fragole e zenzero – Zuccherini digestivi

**LUN. 21 ore 20 DOLCI CILIEGIE**  
Tronchetti all'amarena – Liquore di ciliegie – Crostata di ricotta e amarene – Torta di briciole di Ada – Crostata di ciliegie alla crema.

**VEN. 25 ore 20 BUFFET D'ESTATE: PREPARO OGGI... INVITO DOMANI**  
Cupola di frutta e verdura – Ciambella con farro, verdure e menta – Rotolo di salmone e spinaci – Trasparenza di tonno di coniglio – Aspic al Moscato con frutti di bosco

**LUN. 28 ore 20 RICETTE RAPIDE CON IL POLLO E IL CONIGLIO**  
Pollo all'arancia – Coniglio con i sottaceti – Bocconcini di pollo gratinati – Insalata di pollo alle acciughe – Rollè di coniglio alle erbe aromatiche

## GIUGNO

**LUN. 4 ore 20 CROSTATE ESTIVE**  
Fresche, colorate, leggere: le torte che vi accompagneranno per tutta l'estate

**SAB. 9 ore 15 INCONTRI CON LO CHEF: LUCA MONTERSINO PASTICCERIA MIGNON**  
Un trionfo di sapori e di colori, di originalità e perfezione con la "regia" di Luca Montersino.

**GIOV. 21 ore 20 FINGER FOOD E BICCHIERINI**  
Un sorprendente apericena estivo per salutarci e augurarvi buone vacanze.