

CORSO BASE DI CUCINA ITALIANA

Programma del corso:

Tecniche e trucchi della cucina tradizionale italiana

Cinque lezioni monografiche: la pasta e il riso; la carne; il pesce, le verdure; i dolci.

PRIMA LEZIONE: la pasta e il riso.

Cucineremo: Spaghetti alle vongole con bottarga e mandorle, Risotto alla zucca e chiodini, caserecce alla Norma.

SECONDA LEZIONE: la carne.

Cucineremo: Roast beef di manzo con patate al forno; pollo in casseruola, scaloppine all'arancia con olive di Gaeta.

TERZA LEZIONE: Il pesce.

Cucineremo: Spigola in acqua pazza, filetti di spigola in crosta di patate, zuppa di pesce veloce con cous cous.

QUARTA LEZIONE: le verdure.

Cucineremo: Dadolata di verdure gratinate, vellutata di broccoli con lenticchie e pomodori secchi, frittata "croccante".

QUINTA LEZIONE: i dolci.

Cucineremo: Ciambellone agli agrumi, tiramisù con uova pastorizzate, bavarese ai lamponi.

Le lezioni si svolgeranno nella sede della scuola Mediterraneum, in via Adamello 35, Roma e avranno inizio alle 18,30 per una durata presunta di 3 ore.

Docente: Aurelio Carraffa

N.B. il programma può subire variazioni senza preavviso.