

## **Giovedì 1 ore 19.30 - Cucina THAI**

Una serata alla scoperta di piatti, ingredienti e aromi speciali. Durante la lezione prepareremo i classici della cucina Thai come PAD THAI ma anche altre ricette meno note ma altrettanto gustose.

Costo 50 euro

## **Venerdì 2 ore 19.30 - O-sushi**

Un corso in due lezioni per imparare la raffinata tecnica per la realizzazione di maki, nigiri, sashimi e le altre forme di sushi. Nella prima lezione cottura e condimento del riso e tutti i tipi di sushi arrotolato.

Lezione 1 di 2

Costo 120 euro

## **Martedì 6 ore 19.30 - Risi e risotti**

Il risotto grande classico della nostra cucina, sa sempre stupirci con nuovi accostamenti e sapori.

Costo 50 euro

## **Mercoledì 7 ore 19.30 - Irresistibili torte di mele**

Il più classico dei dolci casalinghi in tante forme inaspettate, invitanti e golose. Ricche crostate, soffici pie e ciambelle profumate che sanno di buono.

Costo 50 euro

## **Giovedì 8 ore 19.30 - L'ABC della cucina - 2° livello**

Per chi si è divertito durante il corso base e per chi invece vuole mettersi alla prova con ricette più elaborate e complesse ecco il nostro corso avanzato. Quattro lezioni per approfondire le nostre conoscenze su antipasti, primi, secondi di carne e di pesce.

Lezione 1 di 4 - Antipasti

Costo 240 euro

## **Venerdì 9 ore 19.30 - O-sushi**

Seconda lezione per imparare il taglio del pesce e la preparazione di Nigiri, Gunkan-Maki, Hako-zushi (sushi nello stampo di legno) e tamakoyaki. Lezione 2 di 2

## **Martedì 13 ore 19.30 - PREZIOSE VERDURE**

I migliori ortaggi di stagione si trasformano in antipasti, secondi e contorni.

Costo 50 euro

## **Mercoledì 14 ore 19.30 - Il pane fatto in casa..**

Tutto quello che serve per un cestino di pane indimenticabile.

Costo 50 euro

## **Giovedì 15 ore 19.30 - L'ABC della cucina - 2° livello**

Lezione 2 di 4 . I primi piatti

## **Martedì 20 ore 19.30 - L'ABC della cucina (Corso Base)**

Corso composto di 5 lezioni per chi si avvicina per la prima volta ai fornelli ma anche per chi vuole migliorare la propria tecnica. Come selezionare e usare ogni tipo di ingrediente, gli utensili utili e le tecniche essenziali.

Lezione 1 di 6 - Le verdure

Costo 300 euro

## **Mercoledì 21 ore 19.30 - Il maiale**

Coppa, lonza, filetto, costine e... per ogni taglio un grande piatto.

Costo 50 euro

## **Giovedì 22 ore 19.30 - L'ABC della cucina - 2° livello**

Lezione 3 di 4 - Secondi di carne

## **Venerdì 23 ore 19.30 - Finger Food Pasqua**

"Mises en bouche" salati, bicchierini e cucchiaini preparati con ingredienti di stagione e da gustare durante un allegro happy hour casalingo.

Costo 60 euro

## **Martedì 27 ore 19.30 - L'ABC della cucina**

Lezione 2 di 6 - Uova, latte e formaggi

## **Mercoledì 28 ore 19.30 - Menù di Pasqua**

Piatti freschi con le primizie dell'orto preparati interpretando i cibi tradizionali in un gioco goloso di forme, ingredienti e simboli. Dalla pasta ripiena alle piccole uova di cioccolato simbolo per eccellenza di questa festa.

Costo 60 euro.

## **Giovedì 29 ore 19.30 - L'ABC della cucina - 2° livello**

Lezione 4 di 4 - Secondi di pesce

