

Grandi novità bollono in pentola...



presenta

Corsi di Cucina

per accontentare tutti i palati...due stili diversi.

“à la carte”

E' tematico, ed ogni serata è indipendente. Costruite il vostro corso come più Vi piace componendolo solo con le serate che Vi interessano!

Anche se siete “alle prime armi” ed i nomi dei piatti sembrano altisonanti, al termine di ogni lezione, non vi sarà piatto che non riuscirete ad eseguire...

Livello: basico/trasversale

“Serial Kitchen”

5 lezioni per 5 menu diversi ed accattivanti anche nella loro esecuzione. Anch'esso Vi arricchirà di nozioni solide e concrete e di ottime ricette.

Senz'altro di grande aiuto per chi è completamente privo di esperienza culinaria.

Livello: basico

In entrambi i corsi l'esecuzione dei piatti partirà dalla lavorazione del prodotto fresco per finire con l'impiattamento decorativo. verranno inoltre trattati “ad hoc” argomenti importanti come:

La “mise en place”(apparecchiare il posto a tavola), il confezionamento della pasta fresca.

La preparazione salse di base, calde e fredde (maionese, salsa Mornay, besciamella, ecc.)

Pasticceria: confezionamento di pasta frolla, pan di spagna, pasta choux e crema pasticcera.

I tagli e l'uso del coltello, con esercitazione pratica; associazione fra taglio e cottura.

Consultate sul retro PROGRAMMI e CALENDARI dei corsi, nonché i CURRICULUM degli Chef!

Quindi, scegliete il vostro programma preferito, che sia da comporre come “A la Carte” (col numero di serate scelte: da 1 a 10!) o semplicemente da indicare come per “Serial Kitchen” (a pacchetto)! Inviateci subito le Vs.

Prenotazioni

Tel **0331 547335** e-mail **meravigliasas@virgilio.it** fax **0331 594505**

Oppure direttamente presso la sede dei corsi, ovvero

Legnano, C.so Garibaldi, 80

NUOVO SPAZIO CORSI BEN ATTREZZATO E CONFORTEVOLE

Per tutti i corsi l'iscrizione ed il pagamento sono graditi 1 settimana prima dell'evento; si possono effettuare direttamente presso la sede dei corsi per contanti, carte di credito e bancomat, oppure a distanza tramite bonifico bancario.

Eventuale disdetta può essere accolta entro 48 ore dalla data relativa.

BUON... APPETITO!

“Serial Kitchen” - € 300

con Riccardo Gentile

CALENDARIO e PROGRAMMA

Durata: 5 lezioni di 3 ore l'una circa.

Orario d'inizio: 19.30

Didattica: con partecipazione attiva ed esercizi pratici.

Partecipanti: Minimo 6, massimo 12 persone.

1. Giovedì 27 Settembre

Flan di zucchine con fonduta di taleggio
Risotto alla monzese
Scaloppine alla lombarda con patate parmantier
Bavarese alla crema

1. Mercoledì 31 Ottobre

Sformatino di porcini in crosta di pecorino dolce
Tagliatelle con bottarga di tonno e fiori di zucca
Sfogliatina di mele, gorgonzola naturale e calvados
Tulip di fragole tiepide e gelato alla vaniglia

2. Giovedì 4 Ottobre

Sfogliatine assortite e pizzette
Gnocchetti tirolesi con crema di fagioli e speck
Cosciotto d'agnello al forno con patate alla crema
Bavarese ai lamponi con salsa vaniglia

2. Giovedì 8 Novembre

Salmone marinato al coriandolo con blinis e spuma al curry
Tagliolini al nero di seppia con vongole e gamberi
Involtini di pesce, spada affumicato e carciofi
Torta soffiata di nocciole

3. Giovedì 11 Ottobre

Quiche di porri e pancetta
Penne con ragù alla bolognese
Scaloppa di salmone con pomodoro fresco e zucchine
Crem caramel

3. Giovedì 15 Novembre

Vellutata di carciofi
Risotto con peperoni arrostiti, lattuga e mascarpone
Involtini di melanzane e mozzarella, crema di fave secche
Millefoglie alla crema

4. Giovedì 18 Ottobre

Vitello tonnato tradizionale in salsa cotta
Pasticcio di crespelle alle verdure
Tagliata di manzo con trevisana e fagiolini canellini
Ile flottante

4. Giovedì 22 Novembre

Toast di gamberoni e polenta nera, salsa all'arancia
Arancini di riso con speck e provola
Filettino di manzo gratinato alle erbe fini
Strudel di mele, crema inglese alla vaniglia

5. Giovedì 25 Ottobre

Quiche di trevisana, culatello e parmigiano
Sformatino di riso basmati con ragù di pesce
“Caviale” di melanzane con tonno rosso e patate croccanti
Tortino di cioccolato fondente, salsa ai frutti di bosco

5. Giovedì 29 Novembre

(Menu di Natale)

Insalata di rombo, zucca candita e carciofi fritti
Blinis di patate con padellata di gamberoni e trevisana tardiva
Crespelle con salmone fresco e zucchine
Strudel di mele, crema inglese alla vaniglia
Tegole croccanti con mousse di torrone, salsa all'arancia

"à la carte"

con Carmine Fonderico CALENDARIO e PROGRAMMA

Durata: 1 lezione di 3 ore circa.

Orario d'inizio: 19.30

Partecipanti: minimo 6, massimo 12 persone.

Didattica: con partecipazione attiva ed esercizi pratici.

Martedì 25 Settembre Pesce...- € 70

- Mazzancolle grigliate con pancetta croccante e salsa arlecchino
- Bocconcini di coda di rospo in crema di piselli e menta
- Involtino di branzino e zucchine con vapore al lime
- Strudel di orata con spaghetti di verdure e salsa al cumino

Mercoledì 3 Ottobre Pasta alla vecchia maniera. - € 65

- Gnocchetti di sola farina con crema di pomodoro all'origano, scamorza aff. e pinoli tostati
- Frange di pasta all'uovo con zucchine trifolate, mentuccia e pecorino
- Tortelli di patate ed erba cipollina su crema di gamberi
- Scialatielli con vongole veraci

Mercoledì 10 Ottobre Tutto con una pera (4 ricette dall'antipasto al dessert con le pere).- € 65

- Prosciutto d'anatra con pere al porto e salsa agrodolce.
- Risotto alle pere e burro tartufato
- Filetto di maialino con perline di pere al marsala.
- Sfogliatina di pere con crema alla vaniglia

Mercoledì 17 Ottobre Risotti. - € 70

- Risotto con melanzane, gamberi e pecorino sardo
- Risotto al parmigiano con battuta di manzo e pere
- Risotto con verdure verdi e menta
- Risotto ai porcini secchi e robiola

Mercoledì 24 Ottobre Cucinare con il wok - € 65

- Mazzancolle Orientali
- Orzo al salto
- Spaghetti italiani ma spadellati alla cinese
- Riso in forma con verdure allo zenzero

Lunedì 5 Novembre Soufflè Dolci e Salati - € 75

- Soufflè di salmone con salsa agrodolce
- Sformato di zucchine e menta
- Soufflè al taleggio
- Soufflè al cioccolato con coulis di frutta

Mercoledì 14 Novembre Il Tartufo dal salato al dolce - € 80

- Sformato di patate, uova e tartufo
- Gnocchetti al vino bianco e tartufo
- Petto di faraona croccante al tartufo
- Cuore fondente di cioccolato e tartufo

Mercoledì 21 Novembre Tutto carne - € 65

- Battuta di manzo con pere, grana e salsa agrodolce
- Millefoglie di vitello e caprino con salsa alla cipollina
- Costolettine d'agnello alle mandorle
- Sella di coniglio al pesto

Mercoledì 28 Novembre La cena di Natale - € 80

- Tortino di patate e astice su guazzetto di lenticchie
- Tortelli di tacchino su crema di castagne
- Filetto rosa di manzo con purè al limone e spuma di foie-gras
- Soufflè di panettone

Mercoledì 05 Dicembre I Curry - € 60

- Verdure al curry
- Camaroli pancetta e curry
- Filetto di vitello in crosta di curry
- Tartelletta al curry

I nostri Chef:

Carmine Fonderico, Napoletano classe 74' consegue il diploma alberghiero a Vico Equense. Riceve l'ambito diploma di merito "Le vie del Riso" nella rassegna enogastronomia "Riso e Lago" , nel Novarese. Ha lavorato all'Hotel Villa Crespi di Orta S. Giulio, all'Hotel Eden di Roma, al Continental Hotel dell'isola di Ponza e in diversi ristoranti Londinesi tra cui i Conran Restaurants.

Le esperienze più recenti lo portano a Milano, da Stendahl e Santini, in Brera. Attualmente sta lavorando alla realizzazione del suo primo libro.

Riccardo Gentile, chef tanto eclettico da esprimersi anche come barman di statura nazionale, nasce a Catanzaro nel 73.

Ottiene col massimo dei voti il diploma alberghiero, colleziona fruttifere esperienze professionali nella città natale, fra cui il Ristorante "Pantarei" per poi "sbocciare" al nord, collezionando consensi con collaborazioni importanti in ristoranti di livello nel ns. territorio, come anche "Barbarossa", da Valentino Zuccarini qui a Legnano.

Ulteriori concretizzazioni del Suo talento si avvalorano attualmente nel ruolo di Insegnante all'Istituto Professionale Alberghiero Statale "G. Brera" di Milano.