

Corsi Estivi di Cucina



ISTITUTO SAN GAETANO

Via Mora, 12 (Zona Ospedale)

36100 Vicenza

<http://www.sangaetano.org>

mail: p.rossato@sangaetano.org

telefono: 0444-933143/933112

fax: 0444-933115

Corso base sulle carni

Giovedì 8 maggio:

Le carni di maiale

- “Bondola de l’Asènsa” con polenta impatata
- Orzotto co’ le ciche de mas-cio e la “maresina”
- Involtini ripieni di funghi, grana e sopressa
- Coppa di maiale arrostita con il mirto
- Piedini di maiale glassati con miele e cipolline
- Crostoli intrecciati e fritti nello strutto, con gelato ai frutti di bosco

Giovedì 15 maggio:

Carni avicole e coniglio

- Insalata di gallina alla palladiana
- Bigoli con ragù di coniglio
- Zuppa “covata” di piccione
- Faraona disossata e ripiena al forno
- Polpettine di tacchino e ricotta
- Biscotti viennesi preparati con i tuorli sodi e fonduta al cioccolato

Giovedì 22 maggio:

Anatra, oca, quaglie e lepre

- Tartara di petto d’anatra

- Riso, oca e erba maresina
- Pappardelle con la lepre
- Quaglia disossata e farcita all’Estense
- Lepre in salmi agrodolce
- Bavarese di fragole “meringata”

Giovedì 29 maggio:

La mucca burlina

- Lingua, porcini e scaglie di stravecchio
- Pasticcio di crespelle con ragù di burlina
- Zuppa di pane con “sfilacci” di bollito
- Muscolo di burlina brasato al Barbarano
- Tagliata di burlina al rosmarino e olio berico
- Formaggio morlacco con miele del Grappa

Corso base di pasticceria

Lunedì 12 maggio:

Biscotti fatti in casa

- Biscotti alle mandorle
- Beignets ripieni
- Biscotti al cioccolato: diamanti
- Sfogliatine a ventaglio caramellate
- Crumiri di farina gialla
- Croccante di frutta secca

- Piccole meringhe
- Baci di dama

Lunedì 19 maggio:

Paste lievitate

- Pan di spagna casalingo
- Pasta brioche
- Pasta da treccia
- Pasta sabbiosa
- Pasta da plum cake
- Crema pasticceria
- Zabajone

L’arte dell’intaglio in cucina

(con il maestro Alberto Tomasi)

Martedì 3 giugno

- L’attrezzatura di base
- La tecnica dell’intaglio di frutta e verdura
- Le proporzioni della composizione

Martedì 10 giugno

- Intaglio collettivo di verdure e frutta
- Composizione di un centrotavola vegetale
- Trasformazione di anguria e melone
- Antologia di fiori, foglie e figure vegetali

Corso base sulle paste

Giovedì 5 giugno:

La pasta all’uovo

- Pasta all’uovo di base: Taglierini con i porcini e scampi
- Pasta per bigoli: Bigoli con anatra e rosmarino
- Pasta verde: Pasticcio di lasagne con ragù vegetale
- Pasta con tuorli: Ravioli di melanzane alla menta
- Pasta rossa: Fettuccine con ragù di quaglie

Giovedì 12 giugno:

La pasta sfoglia

- Preparazione e “pieghe”
- Vola-au-vents ripieni di gamberetti all’americana
- Zuppa di porcini in prigione di sfoglia
- Filetto di pollo alle erbe in veste di sfoglia
- Millefoglie con crema chantilly e cioccolato

Giovedì 19 giugno:

La pasta da pane

- Sistema di preparazione e fasi di lievitazione
- Panzerotti ripieni di salsiccia e ricotta, fritti
- Zuppa di porri e patate in cocot-

te di pasta pane

- Salmone in crosta di pane
- Pandolce all’uvetta e noci con crema al vino

Giovedì 26 giugno:

La pasta brisée

- Preparazione di 2 tipi di pasta brisée
- Pizzette, barchette, cartellette ripiene per antipasto
- Torta salata di riso ai quattro formaggi
- Cocottes di brisée con “bianchetto” di coniglio alle olive
- “Foglie” di brisée con frutti di bosco e crema inglese alla vaniglia

La cucina senza fuoco

Martedì 17 giugno:

Antipasti per l’estate

- Pomodori ripieni di se stessi
- Rotolo di verdure grigliate al pesto di basilico
- Insalata di capesante, yogurt e sedano
- Composizione di lingua, grana, funghi e pere
- Sigari di bresaola, caprino alle erbe e capperi
- Uova farcite di salmone in veste di “caviale”

Martedì 24 giugno:

Primi piatti freddi

- Riso basmati con ananas, granchio e prosciutto al lime
- Gnocchetti sardi con verdure grigliate, olive e capperi
- Orzo con speck, mele, gurken, mais e piselli
- Gazpacho andaluso
- Insalata di farro, tofu e seitan con gomasio e olio di sesamo

Martedì 1 luglio:

Carni e pesci “rinfrescanti”

- Tartare di tonno, salmone e branzino
- Polpettine di carne marinate alla menta
- Vitello tonnato
- Roast-beef con salsa di rucola
- Insalata di mare

Martedì 8 luglio:

Carpacci per tutti i gusti

- Carpaccio di scampi con salsa di scalogno
- Carpaccio di melanzane grigliate e pomodori secchi
- Carpaccio di manzo al tartufo e porcini
- Carpaccio di provola affumicata e concassé di pomodoro
- Carpaccio di frutta d’estate con salsa ai frutti di bosco

Le basi della cucina mediterranea

Lunedì 23 giugno:

Inno alle verdure

- Millefoglie di melanzana, pomodoro e mozzarella
- Paté di melanzane con pane pugliese bruschettato
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino, con la “muddica”
- “Tiella” di verdure e cozze
- “Cappon magro” con gallette e mosciame di tonno

Lunedì 30 giugno:

Pasta e basta

- Cannelloni alla siciliana
- “cavatieddi” con rucola e patate
- Fettuccine verdi con funghi e “crostini” di polenta
- “Caserecce” ai peperoni e ricotta “infornata”
- Pasticcio di maccheroni, uova, mozzarella e pomodoro

Lunedì 7 luglio:

Olio e fritto

- Il fritto vegetale
- Il fritto misto di mare
- Il fritto di carne
- Le paste ripiene e non, fritte
- Il fritto dolce