



Bologna Cucina
Cultura Italiana *Cooking School*

Technical Cooking Courses 2017

Learn professional kitchen techniques to use in the gastronomy field, for work or to cook skillfully at home

Tuesday, Wednesday, Thursday, Friday 19:00 – 22:00

Bookings: info@bolognacucina.it **Tel.** 0039 335217893

16/08 Wednesday	Meat: first and second dishes Menù: Strozzapreti al ragù di salsiccia, Cotoletta bolognese, Pollo speziato allo yogurt
17/08 Thursday	Fresh pasta Menù: Orecchiette alle cime di rapa, Tortelloni burro e salvia, Gnocchi di ricotta
<hr/>	
22/08 Tuesday	Traditional menu Menù: Tagliatelle al ragù, Straccetti di vitello con rucola, parmigiano e aceto balsamico, Panna cotta ai frutti rossi
23/08 Wednesday	Crescentine, tigelle e piadine Con salumi e formaggi tipici
24/08 Thursday	Yeast dishes Menù: Pizza margherita, Focaccia ai pomodorini, Focaccia di Recco
<hr/>	
29/08 Tuesday	Summer menu Menù: Tagliolini con verdure estive e pistacchi, Trofie al pesto e fagiolini, Crostata di frutta
30/08 Wednesday	Traditional but vegetarian Menù: Pasta fresca al pesto trapanese, Olivette di ceci in salsa yogurt, Tortini al cioccolato veg.
31/08 Thursday	Appetizers and finger food

Menù: Stecco di mozzarella in carrozza, Bignè ripieni di panna, caprino e salmone, Arrostitini miele e sesamo, Mini arancini di riso

05/09 Tuesday **Summer menu**
Menù: Tortelloni burro e salvia, Straccetti all'aceto balsamico, rucola e Parmigiano, Zuppa inglese

06/09 Wednesday **Fresh pasta**
Menù: Passatelli asciutti con formaggio tenero e pancetta croccante, Tagliatelle al ragù, ravioli di ricotta e spinaci con salsa al Parmigiano

07/09 Thursday **Fish: first and second courses**
Menù: Ravioli di branzino e patate, Polpo con le patate, Orata in crosta con olive e capperi

12/09 Tuesday **Yeast dishes: crescentine, tigelle e piadine**
Con salumi e formaggi tipici

13/09 Wednesday **The tradition from central italy**
Menù: Pasta fresca alla gricia, Saltimbocca alla romana, Cantucci toscani

14/09 Thursday **Rice, cereals and legumes**
Menù: Quinoa colorata con verdure e erbe, Insalata di farro, pomodorini e zucchine profumata alla maggiorana, Risotto mantecato ai fiori di zucca

19/09 Tuesday **Fresh stuffed pasta**
Menù: Tortellini, Ravioli con gorgonzola pere e noci, Tortelloni burro e salvia

20/09 Wednesday **Cooking with fruit**
Menù: Ravioli con i fichi, Filetto all'arancia, Involtini di pesce spada e uvetta aromatizzati all'arancia

21/09 Thursday **Appetizers and finger food**
Menu: Mozzarelle in carrozza, Arancini di riso, Bruschette fichi e prosciutto crudo, Barchette con mousse di mortadella

26/09 Tuesday **Traditional recipes**
Menù: Spaghetti freschi alla Carbonara, Straccetti di vitello al limone, Tiramisu

27/09 Wednesday **Fish: first and second dishes**
Menù: Riso ai frutti di mare Calamari ripieni, Involtini di pesce spada con uvetta e salsa all'arancia

28/09 Thursday **Yeast dishes**

Menù: Pizza margherita, Focaccia ai pomodorini, Grissini stirati

03/10 Tuesday

Traditional menu from central Italy

Menù: Pappa al pomodoro, Saltimbocca alla romana, Cantucci toscani

04/10 Wednesday

How to cook meat: first and second courses

Menù: Tagliolini con ragù bianco di coniglio, Salsiccia con cipolla di Tropea al vino rosso, Filetto al pepe

06/10 Friday

Cooking with chocolate: sweet and salty

Menù: Ravioli del Plin al cacao, Tagliolini al cacao al sugo d'arrosto, Delizia di pere e cioccolato

10/10 Tuesday

Traditional cooking from southern Italy

Menù: Pasta alla Norma, Orecchiette alle cime di rapa, Gnocchi alla Sorrentina

11/10 Wednesday

Traditional but vegetarian

Menù: Ravioli di melanzane e ricotta con pomodorini e menta, Farinata di ceci con ricotta e crudité di verdure, tortino al cioccolato veg.

13/10 Friday

Rice, cereals and legumes

Menù: Riso pere e pecorino, Insalata di farro, pomodorini e zucchine profumata alla maggiorana, Risotto mantecato alla zucca

17/10 Tuesday

Yeast dishes

Menù: Pizza Margherita napoletana, Crescenta bolognese, Focaccia di Recco

18/10 Wednesday

Traditional autumn recipes

Menù: Tortelli di zucca, Tagliatelle ai funghi, Tiramisu

20/10 Friday

Fish: first and second courses

Menù: Tortino di alici alla mediterranea, Tagliolini con ragù di tonno, Pesce spada in crosta di mais

24/10 Tuesday

Emilia Romagna's traditional cooking

Menù: Strozzapreti al ragù romagnolo, Straccetti all'aceto balsamico, Zuppa inglese

25/10 Wednesday

Fresh pasta

Menù: Tortellini in brodo, Tagliatelle al ragù bolognese, Tortelloni burro e salvia

27/10 Friday

How to cook white meat

Menù: Coniglio a' Carlunna, Pollo alla diavola, Tacchino speziato allo yogurt
