

Anche i corsi sono a domicilio, basta avere una cucina e qualche amica/o interessata/o e si parte! Date ed orari li scegliete voi, la spesa la faccio io, e dopo la lezione potrete concludere l'incontro cenando tra amici con le cose che avete preparato.

I corsi si rivolgono a principianti, pasticcioni, curiosi e tutti coloro che desiderano migliorare le proprie conoscenze di base nell'ambito della cucina.

L'obiettivo è di mettere in condizione ogni partecipante di preparare piatti gustosi, con ingredienti comuni e senza mai trascurare l'aspetto estetico.

Non mi limiterò ad insegnare e spiegare delle singole ricette, magari complicate, di cui poi si potrebbe fare solo un banale "copia/incolla". Ci saranno *anche* quelle, ma l'idea di fondo del corso è di dare le informazioni di base alle quali ciascuno potrà apportare le proprie modifiche, in funzione della materia prima a disposizione, avendo però sempre la certezza della riuscita finale del piatto.

Ed ecco i corsi:

QUATTRO MENU' PER QUATTRO SITUAZIONI: romantico, aperitivo lungo, last minute e formale. (Ad ogni incontro prepareremo un pasto completo, come se fosse la vostra cena.

Quattro lezioni da tre ore, tot. 12 h, costo 150 €)

- La cena romantica. Che la prepari lui o che la prepari lei, dovrà stupire, emozionare, coinvolgere. Realizzeremo piatti leggeri e facilmente digeribili, anche a base di pesce, senza mai trascurare l'aspetto estetico. E si comincerà con un cocktail.
- L'aperitivo lungo. Sicuramente trendy, ma anche un bel modo per far sì che il padrone di casa si gusti la serata ed i suoi ospiti. Dunque nulla di espresso. Piatti da preparare prima e servire freddi, qualche ricetta etnica e, per concludere, un gran dessert!
- Il pasto formale. Che sia a pranzo o a cena, che siano parenti o colleghi, certe situazioni capitano a tutti e dobbiamo cavarcela. Prepareremo un pasto completo, formale, classico. Sapori decisi ma adatti a tutte le età, niente tagliatelle e arrostiti ma piuttosto alcuni piatti della tradizione un po' rivisitati.
- La cena "last minute". Nulla di programmato, invitiamo all'ultimo momento un po' di amici e non abbiamo proprio voglia di pizza. Mezz'ora per fare la spesa e poco di più per cucinare basteranno comunque per stupire tutti con preparazioni originali e saporite.

SFORNELLANDO 2.0 (E' stato il primo corso, il più basilico ma forse anche il più creativo.

Quattro lezioni da due ore e mezza, tot. 10 h, costo 140 €)

- Vellutiamo...una volta era il minestrone. Preceduta da una brevissima presentazione del corso, impareremo a trasformare le verdure in saporitissime creme, abbinarle al pesce o alla carne, proporle come primo, antipasto o stuzzichino da buffet senza perdere di vista l'estetica del piatto. E, forse, riusciremo pure a far mangiare le verdure ai bimbi!!
- Carne e dintorni. Dal filettino di maiale in salsa di senape fiammato al Brandy alla "tartare" battuta al coltello, passando per gli spezzatini e le polpettine di verdure. Un viaggio in alcune preparazioni, rapide e gustose, della carne.
- Contaminazioni...altre cucine e altri mondi ma tutti insieme. Curry, yogurt, paprika, cocco, curcuma, mela, ananas, burghul...tutti ingredienti lontani dalla tradizione italiana ma che, correttamente abbinati ai nostri sapori, permettono di creare in pochi minuti piatti particolarmente originali che non mancheranno di stupire.

- Il cucchiaino dolce. Creme, mousse, tortini al cioccolato e tutto ciò che si può mangiare a fine pasto con un cucchiaino, dimenticandosi delle calorie, ma curando lo spirito. Faremo anche un liquore e daremo fuoco alla frutta.

PESCE: I CALDI E I FREDDI (Un breve viaggio tra preparazioni originali ed innovative del pesce. Due lezioni da tre ore, tot. 6 h, costo 100 €)

- I caldi. Flan di sgombretti e zucchine / bavette con cappelante, punte d'asparagi e pinoli / filetti di branzino, verdure e lardo di Colonnata, in cartoccio al forno / "clam chowder" a modo mio (zuppa di molluschi, tipica del New England, rivista in chiave mediterranea).

- I freddi. Tartare di tonno marinato all'arancia, con pinoli, pomodorini e basilico / gamberi al melone e Porto / trancio di tonno cotto e crudo con salsa allo yogurt ed erba cipollina / calamari ripieni di panzanella o radicchio di Treviso.

DOLCE E UN PO' SALATO (Si comincia con un piatto salato per poi tuffarsi in un mare di piacere senza badare troppo alle calorie. Due lezioni da tre ore, tot. 6 h, costo 80 €)

- Cioccolato e dintorni. Filetto di maiale in salsa leggera di mostarda di Digione fiammata al Brandy / mousse al cioccolato fondente 70% e peperoncino / rotolo soffice al cioccolato e panna / tortino caldo al cioccolato dal cuore morbido.

- Alcuni classici. Bavette al tonno crudo, pomodorini, scorzetta di limone e pinoli / tiramisù alle fragole / pesche, amaretti e zabaione tiepido al rhum / biscotti al burro / crema di limoncello.

CONTAMINATIO (Per gli amanti dei sapori del mondo e delle spezie. Un solo incontro di 4 h, costo 60 €)

- Cous cous royale. Preparato, secondo la tradizione nord-africana, con carne e verdure. Piatto unico o sfizioso aperitivo, ciascuno potrà poi modificarlo a piacere.

- Gazpacho e gamberoni scottati. Una tipica ricetta andalusa, fresca ed estiva, abbinata alla delicatezza dei crostacei.

- Pollo al cocco e curcuma. Ricetta scoperta in Madagascar ma diffusa in molti paesi tropicali ed asiatici. Un sapore completamente inaspettato.

- Filetto di maiale al curry, mela ed ananas con burghul. Qui comanda il curry, se fossimo in India lo chiameremmo "curry di di maiale alla frutta".

- Mojito. Fatto come lo si beve a Cuba. Il mojito non è un pestato ed uno così raramente lo potrete assaggiare.

Si potrà poi, a richiesta, aggiungere altre date o fissare lezioni individuali, ma anche creare dei corsi "ad hoc" fatti sulle esigenze e richieste di ciascuno. Restate aggiornati iscrivendovi alla pagina [Facebook](#) .

Seguimi su 