



**Ass. CASA BORGONUOVO**

*CORSI ANNO 2021 / 2022*

# CORSO DI SFOGLIA

Corso teorico pratico dove verranno spiegati tutti i trucchi per realizzare Tagliatelle, Tortellini e Tortelloni, vanto della tradizione gastronomica bolognese.

*Impasto base (sfoglia classica e colorata)*

*Tiratura a mattarello*

*Realizzazione di Tagliatelle e Stricchetti*

*Ripieni*

*Realizzazione di Tortellini e Tortelloni*

*Cena con degustazione dei prodotti realizzati (la cena comprende un antipasto con prodotti locali, la pasta realizzata durante il corso e un dolce. Le bevande si considerano escluse)*

I partecipanti saranno forniti di mattarello e spianatoia e riceveranno in regalo un utile grembiule da riutilizzare a casa!

Con un minimo di 3 partecipanti è possibile organizzare corsi anche la domenica pomeriggio

*Per info costi e prenotazioni: Matteo (334 3739826), Federica (340 3359567)*



# LASAGNE e CANNELLONI

Lasagne e Cannelloni sono uno dei simboli culinari di Bologna: insieme impareremo tutti i trucchi per realizzarli alla perfezione, come una vera «zdora»!

*Stesura Sfoglia*

*Realizzazione Besciamella*

*Realizzazione ripieno cannelloni*

*Confezionamento*

*Cottura*

Minimo partecipanti richiesto: 2

Massimo nr partecipanti: 4 (secondo le regole di distanziamento in vigore)

*Si raccomanda abbigliamento comodo ed adeguato. (grembiuli saranno forniti direttamente alla lezione)*

*Per Informazioni: Federica (340 3359567)*

# CONSERVAZIONE NATURALE: LA GIARDINIERA

Corso teorico pratico dove verranno illustrati i procedimenti basilari per la preparazione casalinga di conserve sott'olio ed in agrodolce attraverso la realizzazione pratica della Giardiniera.

Il corso comprenderà anche la spiegazione dei procedimenti fondamentali per una corretta sanificazione dei contenitori da utilizzare e per la pastorizzazione dei prodotti secondo le Linee Guida rilasciate dal Ministero della salute.

**Durata del corso: 3ore**

**Temi:**

- *scelta dei materiali e degli ingredienti*
- *sterilizzazione dei contenitori*
- *preparazione delle verdure (taglio e preparazione)*
- *realizzazione della Giardiniera*
- *pastorizzazione*

*Al termine del corso verrà rilasciata una brochure riassuntiva di tutti i temi trattati durante il corso.*

Minimo partecipanti richiesto: 2

Massimo nr partecipanti: 2 (secondo le regole di distanziamento in vigore)

● *Per info costi e prenotazioni: Federica (340 3359567)* ●

# BISCOTTI E CROSTATE

## *Corso Base di Biscotteria Artigianale*

*Corso teorico pratico durante il quale si imparerà a muovere i primi passi nel mondo della biscotteria artigianale con ricette semplici, realizzate passo dopo passo e facilmente replicabili a casa.*

Realizzeremo insieme

- **Pasta frolla base** con la quale verranno confezionati frollini semplici e aromatizzati e crostate
- **Pasta frolla morbida** con la quale impareremo a fare le Raviole di San Giuseppe

Mostreremo come impastare, confezionare e cuocere alla perfezione biscotti e crostate!

Minimo partecipanti richiesto: 2

Massimo nr partecipanti: 4 (secondo le regole di distanziamento in vigore)

**Durata:** ca. 2,5h (corso teorico – pratico) a l termine del corso sarà rilasciata una brochure con le ricette realizzate e i prodotti confezionati.

*Per info costi e prenotazioni: Federica (340 3359567)*

# PANE CASALINGO, CRACKERS E GRISSINI

Corso teorico pratico durante il quale imparerete come realizzare pane, crackers e grissini in casa .. ma buoni come dal fornaio!

Durante il corso vedremo come

*Utilizzare il lievito (lievito di birra e lievito madre)*

*Creare l'impasto del pane*

*Cuocere il pane (trucchi ed accorgimenti)*

*Impasto base di crackers e grissini*

*Confezionamento e cottura*

Minimo partecipanti richiesto: 2

Massimo nr partecipanti: 4 (secondo le regole di distanziamento in vigore)

**Durata:** ca. 3h, al termine del corso verranno degustati i prodotti realizzati e rilasciata una brochure con le ricette

*Per info costi e prenotazioni: Federica (340 3359567)*

# BISCOTTERIA SALATA

Corso teorico pratico durante il quale imparerete ricette base e semplici trucchi per creare biscotti e stuzzichini salati ideali per un aperitivo o una cena diversa!

*Frolla salata e confezionamento «Parmigianini»*

*Cantucci Salati*

*Frollini di Lenticchie e Pecorino*

*Sfogliatelle Spinaci e Ricotta*

**Durata:** ca. 3h (corso teorico – pratico), il corso terminerà con la degustazione dei biscotti realizzati durante la lezione. Verrà inoltre rilasciata una brochure con tutte le ricette.

*Si raccomanda abbigliamento comodo ed adeguato. (grembiuli saranno forniti direttamente alla lezione)*

*Per info costi e prenotazioni: Federica (340 3359567)*

# IT'S CHRISTMAS TIME!

## *Corso di Biscotteria Natalizia*

*Un biscotto è quel che ci dà la possibilità di trovare un angolo di dolcezza e tenerezza anche nelle giornate più buie...quelli di Natale poi sono ancora più buoni!*

Corso teorico pratico durante il quale imparerete ricette base e semplici trucchi per realizzare biscotti a tema Natalizio:

*Realizzazione impasto base*

*Formatura e cottura*

*Decorazione e Conservazione*

**Durata:** ca. 3h (corso teorico – pratico), il corso terminerà con la degustazione dei biscotti realizzati durante la lezione

*Si raccomanda abbigliamento comodo ed adeguato. (grembiuli saranno forniti direttamente alla lezione)*

*Per info costi e prenotazioni: Federica (340 3359567)*