

**CALENDARIO LEZIONI DI CUCINA  
GENNAIO – MARZO 2012 ORE 20****GENNAIO**

<b>MARTEDI'</b>	<b>10</b>	<b><u>CUCINA NATURALE: MENU' DEPURATIVO</u></b>	<b>€ 65</b>
		PICCOLA PANZANELLA AROMATICA CON RETE DI ZUCCHINE E SALSA ALLO YOGURT PILAF DI BASMATI CON SEPPIA SCOTTATA ALLA CREMA DI MELANZANE BIANCO DI POLLO AL VAPORE FARCITO AGLI SPINACI CON RADICCHIETTI ALLE MANDORLE E AGRUMI MOUSSE AROMATICA DI MELA AROMATICA CON LA SUA BAVARESE	
<b>MERCOLEDI'</b>	<b>11</b>	<b><u>FRITTATE ED AFFINI</u></b>	<b>€ 65</b>
		TEGAMINO DI UOVA DI QUAGLIA, SPINACI E GRANA L'OMELETTE PERFETTA UOVO BIO AFFOGATO CON UNA CREMA DELICATA AL SEDANO FRITTATA SVELTA DI PATATE E VERDURE CON ERBE AROMATICHE A BASSA TEMPERATURA NEL SUO GUSCIO	
<b>VENERDI'</b>	<b>13</b>	<b><u>7 PECCATI E SEDUZIONE IN CUCINA CON F. MEZZADRI: LA SUPERBIA</u></b>	<b>€ 85</b>
		STENDILO CON 4 PORTATE STREPITOSE PER ELEGANZA E PRESENTAZIONE 4 PORTATE SUPERBE, APPUNTO. DOPO AVER ASSAGGIATO LA TUA CUCINA, NON POTRÀ FAR ALTRO CHE AMMIRARE IN TE, LA DONNA PRATICAMENTE PERFETTA E IRRAGGIUNGIBILE... TRANNE CHE PER LUI!	
<b>SABATO</b>	<b>14</b>	<b><u>MINICHEF DALLE 15 ALLE 17</u></b>	<b>€ 30</b>
		IL PAN DI SPAGNA AI DUE COLORI! IL MEGATRAMEZZINO!	
<b>LUNEDI'</b>	<b>16</b>	<b><u>PIZZA E FOCACCIA</u></b>	<b>€ 65</b>
		LA PIZZA AL TRANCIO LINGUE CROCCANTI DI MARGHERITA FOCACCIA PUGLIESE DI POMODORI, PATATE ED OLIVE FOCACCIA DI RECCO	

Per info e prenotazioni occorre scrivere una e-mail a: [ks@teatro7.com](mailto:ks@teatro7.com) o telefonare al numero **02.89073719** oppure al numero **+39 366 666 4427**

## scuola di cucina • eventi

<b>MERCOLEDI'</b>	<b>18</b>	<b><u>CUCINA NATURALE: CUCINARE CON LE ERBE AROMATICHE</u></b>	<b>€ 65</b>
		GLI OLII PROFUMATI OLIO AL ROSMARINO E FUNGO PORCINO LE ERBE NELLE INSALATE MENTA, MELISSA, BASILICO, ERBA CIPOLLINA LE CREME E LE ZUPPE A BASE DI ERBE CREMA DI PATATE AL CERFOGLIO ZUPPA DI VERDURE IN GREMOLATA DI SANTOREGGIA E SALVIA INSAPORIRE CARNI E PESCI FILETTINO DI MAIALE AL TE' GIAPPONESE SALMONE AL FINOCCHIETTO SELVATICO LA SALSA VERDE IL PESTO	
<b>GIOVEDI'</b>	<b>19</b>	<b><u>CUCINA NATURALE: SENZA GLUTINE</u></b>	<b>€ 65</b>
		LA PIZZA MARGHERITA E DI VERDURE IL PANE ALLE NOCI GLI GNOCCHI DI PATATE E DI RICOTTA GLI STRACCETTI DI SARACENO	
<b>VENERDI'</b>	<b>20</b>	<b><u>IL SUSHI: MAKI, URAMAKI, NIGHIRI E SASHIMI</u></b>	<b>€ 75</b>
		IL RISO PER IL SUSHI, CULTURA E MANIPOLAZIONE MAKI NORI URAMAKI RICCO NIGIRI DI GAMBERO, TONNO E SALMONE SASHIMI DI PESCE E MOLLUSCHI	
<b>SABATO</b>	<b>21</b>	<b><u>MONOGRAFIA SUL CIOCCOLATO DALLE 10 ALLE 15</u></b>	<b>€ 85</b>
		PICCOLA STORIA DAL CACAO ALLA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO PRALINE AL MASCARPONE PRALINE AL COCCO TARTUFI AL CAFFÉ MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E FONDENTE CIALDA DI FROLLA AL CACAO CON CREMA DI CIOCCOLATO AL LATTE E VANIGLIA TORTINO DI CIOCCOLATO AI CANDITI CESTINI DI FONDENTE ALLA CANNELLA	
<b>MARTEDI'</b>	<b>24</b>	<b><u>100% RISOTTI</u></b>	<b>€ 65</b>
		RISOTTO AL BATTUTO DI QUAGLIA ED ERBE AROMATICHE RISOTTO AL NERO E BIANCO DI SEPPIA RISOTTO AGLI SPINACI E MOZZARELLA DI BUFALA RISOTTO AI PORRI E GAMBERI PANISCIA NOVARESE	

Per info e prenotazioni occorre scrivere una e-mail a: [ks@teatro7.com](mailto:ks@teatro7.com) o telefonare al numero **02.89073719** oppure al numero **+39 366 666 4427**

VENERDI'	27	<b><u>AROUND THE WORLD: THAILANDIA E VIETNAM</u></b>  POLPETTE DI PESCE D'ACQUA DOLCE ALLE SPEZIE RISO CON VERDURE E GAMBERETTI ZUPPA DI POLLO SPEZIATO IN AGRODOLCE	€ 75
SABATO	28	<b><u>CORSO BASE DI DECORAZIONE: CUPCAKES</u></b> <b><u>DALLE 9.30 ALLE ALLE 13.30</u></b> <b><u>INFO ED ISCRIZIONI A: <a href="mailto:corsi@italiancupcakes.it">corsi@italiancupcakes.it</a></u></b>  INTRODUZIONE AL CAKE DECORATING E ALL'USO DEL SAC-A-POCHE PREPARAZIONE PER LA CREMA DA DECORAZIONE DIMOSTRAZIONE ED ESERCITAZIONE CON LE TECNICHE DECORATIVE DI BASE DECORAZIONE DIRETTAMENTE SU BASI GIA' PRONE E CONFEZIONAMENTO CONSEGNA DIPLOMI	€ 120
DOMENICA	29	<b><u>FIORI IN GUM PASTE</u></b> <b><u>DALLE 9.30 ALLE ALLE 13.30</u></b> <b><u>INFO ED ISCRIZIONI A: <a href="mailto:corsi@italiancupcakes.it">corsi@italiancupcakes.it</a></u></b>  INTRODUZIONE AL CAKE DESIGN E ALL'USO DEL GUM PASTE DIMOSTRAZIONE E REALIZZAZIONE DELLA ROSA, DEL GIGLIO, DELLA MARGHERITA, DEI FIORELLINI DI CAMPO E DELLE FOGLIE DIMOSTRAZIONE DELLA COLORAZIONE CON AEROGRAFO E SPIEGAZIONE DELLE VARIE TECNICHE ALTERNATIVE DI COLORAZIONE COLORAZIONE ED ASSEMBLAGGIO DEI FIORI SUL FILO CONSEGNA DIPLOMI	€ 200
MARTEDI'	31	<b><u>BASI DELLA CUCINA: GLI ORTAGGI I TAGLI E LE COTTURE</u></b>  PATATE, POMODORI, ZUCCHINE, CAROTE, SEDANO, CIPOLLE ED AFFINI, RAPE, MELANZANE, CARCIOFI, CAVOLI E BROCCOLI, PUNTARELLE E FINOCCHI. TAGLI, COTTURE, LAVORAZIONI E RICETTE CON QUANTO CI OFFRE L'ORTO INVERNALE PER COMINCIARE LA PRATICA DI CUCINA NEL MIGLIOR MODO.	€ 65

Per info e prenotazioni occorre scrivere una e-mail a: [ks@teatro7.com](mailto:ks@teatro7.com) o telefonare al numero **02.89073719** oppure al numero **+39 366 666 4427**

## FEBBRAIO

MERCOLEDI'	1	<b><u>CUCINA NATURALE: IL VAPORE IN CUCINA</u></b>	€ 65
		LA VERZA FUORI E LA PATATA AROMATICA DENTRO UN FAGOTTO BIANCO CON UNA CUORE DI GUSTO UN FILETTO DI SALMONE ED UNO SCRIGNO DI PORRO UN RISO DOLCE CON VAPORE ZUCCHERATO E DATTERI	
VENERDI'	3	<b><u>IL SUSHI: MAKI, URAMAKI, NIGHIRI E SASHIMI</u></b>	€ 75
		IL RISO PER IL SUSHI, CULTURA E MANIPOLAZIONE MAKI NORI URAMAKI RICCO NIGIRI DI GAMBERO, TONNO E SALMONE SASHIMI DI PESCE E MOLLUSCHI	
SABATO	4	<b><u>MINICHEF DALLE 15 ALLE 17</u></b>	€ 30
		PRALINE DI CIOCCOLATO PICCOLE FROLLE ALLA FRUTTA	
LUNEDI'	6	<b><u>BASI DELLA CUCINA: PRIMI PIATTI ITALIANI</u></b>	€ 65
		UN RAVIOLO: CLASSICO E DI MAGRO UNA PASTA LUNGA FRESCA: I TAGLIERINI UN RISOTTO: CON LO ZAFFERANO UNA ZUPPA: DI LEGUNI TOSCANI E UMBRI	
GIOVEDI'	9	<b><u>CUCINA REGIONALE: LA TOSCANA</u></b>	€ 75
		FETT'UNTA DI CANNELLINI, CAVOLO NERO E FEGATINI PICI IN AGLIATA DI GUANCIALE POLLO FRITTO ALLA TOSCANA LO ZUCCOTTO FIORENTINO	
VENERDI'	10	<b><u>7 PECCATI E SEDUZIONE IN CUCINA CON F. MEZZADRI: L'ACCIDIA</u></b>	€ 85
		UN MENU PIGRO DA CUCINARE SENZA FRETTA E GUSTARE INSIEME. UNA SERATA DA TRASCORRERE CON CALMA, MOLLEMENTE ADAGIATI SUL DIVANO, TRA MORBIDI CUSCINI E CIBI SUADENTI, IN UN' ATMOSFERA CALDA E RILASSATA... DAVVERO SEDUCENTE!	

Per info e prenotazioni occorre scrivere una e-mail a: [ks@teatro7.com](mailto:ks@teatro7.com) o telefonare al numero **02.89073719** oppure al numero **+39 366 666 4427**

## scuola di cucina • eventi

<b>MARTEDI'</b>	<b>14</b>	<b><u>KITCHEN &amp; LOVE: IL GIOCO DELLE COPPIE</u></b>	<b>€ 75</b>
		UNA COPPIA AFFIATATA IN TUTTO... MA LO SARA' ANCHE IN CUCINA? VENITE E METTETEVI COMPLICEMENTE ALLA PROVA...	
<b>MERCOLEDI'</b>	<b>15</b>	<b><u>CUCINA NATURALE: 6 PRIMI X 6 GIORNI LIGHT</u></b>	<b>€ 65</b>
		GNOCCHI DI RICOTTA AL BASILICO PICCOLI CANEDERLI DI SPINACI E MEDAGLIONI DI RISO CROCCANTE ALLO ZAFFERANO TORTELLI DI PASTA BIANCA ALLE OLIVE VELLUTATA DI VERZA E COZZE PICCOLI MAKI VEGETALI IN SALSA DI YOGURT	
<b>GIOVEDI'</b>	<b>16</b>	<b><u>LA CUCINA DEL TIBET CON I MONACI TIBETANI</u></b>	<b>€ 80</b>
		VIENI A SCOPRIRE LA CULTURA UNICA ED IRRIPETIBILE DI UN POPOLO ATTRAVERSO LA SUA CUCINA! SHA MOMO: RAVIOLI TIBETANI AL VAPORE CON RIPIENO DI CARNE E SPEZIE (PIATTO NAZIONALE TIBETANO) THEN THUK: RICCA ZUPPA TIBETANA CON PASTA, CARNE E VERDURE SHA TRAK: BOCCONCINI DI CARNE MARINATI IN SALSA SPEZIATA E COTTA AL FORNO	
<b>VENERDI'</b>	<b>17</b>	<b><u>AROUND THE WORLD: INDIA E SRILANKA</u></b>	<b>€ 75</b>
		POLLO SALTATO AL CURRY CON RISO SAMBA POPPADUMS BIRYANI D'AGNELLO MANGO CHUTNEY	
<b>SABATO</b>	<b>18</b>	<b><u>MONOGRAFIA SUL CIOCCOLATO DALLE 10 ALLE 15</u></b>	<b>€ 85</b>
		PICCOLA STORIA DAL CACAO ALLA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO PRALINE AL MASCARPONE PRALINE AL COCCO TARTUFI AL CAFFÉ MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E FONDENTE CIALDA DI FROLLA AL CACAO CON CREMA DI CIOCCOLATO AL LATTE E VANIGLIA TORTINO DI CIOCCOLATO AI CANDITI CESTINI DI FONDENTE ALLA CANNELLA	
<b>LUNEDI'</b>	<b>20</b>	<b><u>LE BASI DELLA CUCINA: PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</u></b>	<b>€ 75</b>
		GAMBERONI AL SESAMO E CREMA DI CECI SCAMPI IN PANATURA AROMATICA E INSALATINA AL LIMONE LA SEPIA BIANCA SCOTTATA CON LA CREMA DI PATATE E ZAFFERANO COZZE FARCITE LIGURI FILETTO DI BRANZINO AL FINOCCHIETTO	

Per info e prenotazioni occorre scrivere una e-mail a: [ks@teatro7.com](mailto:ks@teatro7.com) o telefonare al numero **02.89073719** oppure al numero **+39 366 666 4427**

## scuola di cucina • eventi

<b>MARTEDI'</b>	<b>21</b>	<b><u>PIZZA E FOCACCIA</u></b>	<b>€ 65</b>
		LA PIZZA AL TRANCIO LINGUE CROCCANTI DI MARGHERITA FOCACCIA PUGLIESE DI POMODORI, PATATE ED OLIVE FOCACCIA DI RECCO	
<b>MERCOLEDI'</b>	<b>22</b>	<b><u>LA CUCINA PIEMONTESE</u></b>	<b>€ 75</b>
		LA BAGNACAUDA I TAJARIN IL BOLLITO MISTO E IL BAGNET VERT IL BONET	
<b>GIOVEDI'</b>	<b>23</b>	<b><u>PIOVONO POLPETTE!</u></b>	<b>€ 65</b>
		FLAFEL ISRAELINAO LA POLPETTA DI MIA NONNA OVVERO IL MONDEGHILO UNA POLPETTA TUTTA VEGETALE UNA TUTTA DI PESCE UNA PERFINO DOLCE	
<b>LUNEDI'</b>	<b>27</b>	<b><u>LA PANIFICAZIONE CASALINGA DALLE ORE 19,30</u></b>	<b>€ 65</b>
		PANINI ALLE NOCI SFILATINO ALL'UVETTA TRECCIA TRICOLORE GONFIATINI AL PEPE	

Per info e prenotazioni occorre scrivere una e-mail a: [ks@teatro7.com](mailto:ks@teatro7.com) o telefonare al numero **02.89073719** oppure al numero **+39 366 666 4427**

## MARZO

VENERDI'	2	<b><u>IL SUSHI: MAKI, URAMAKI, NIGHIRI E SASHIMI</u></b>	€ 75
		IL RISO PER IL SUSHI, CULTURA E MANIPOLAZIONE MAKI NORI URAMAKI RICCO NIGIRI DI GAMBERO, TONNO E SALMONE SASHIMI DI PESCE E MOLLUSCHI	
LUNEDI	5	<b><u>BASI DELLA CUCINA: CARNI</u></b>	€ 75
		LE SCALOPPE LA COSTOLETTA ALLA MILANESE L'ENTRECOTE IL POLLAME	
MERCOLEDI'	7	<b><u>CUCINA NATURALE: AYURVEDICA</u></b>	€ 65
		SPUMA DI CAPRINO BIO ALL'AROMA DI CURCUMA E PANE CARASAU COPPETTA DI ORZO PERLATO AL BASILICO CREMA DI PEPERONI GIALLI, CROSTINO DI CIPOLLE DI TROPEA E BASMATI HAMBURGER DI PATATE ALLE MANDORLE, CUMINO E CURRY AI GERMOGLI DI SOIA	
VENERDI'	9	<b><u>7 PECCATI E SEDUZIONE IN CUCINA CON F. MEZZADRI: L'IRA</u></b>	€ 85
		UN MENU "ARRABBIATO", DAI SAPORI FORTI E PICCANTI, CHE ASSECONDA GLI ANIMI PIÙ FOCOSI E, NATURALMENTE, ACCENDE LA PASSIONE! CON TUTTI I TRUCCHI PER "DOSARE" BENE LA "RABBIA", OVVERO LE SPEZIE E GLI AROMI CHE RENDONO SPECIALI LE PORTATE.	
MARTEDI'	13	<b><u>PASTA FRESCA RIPIENA</u></b>	€ 75
		IL FAGOTTO AI CARCIOFI AGNOLOTTI DEL PLIN MEZZELUNE DI SALMONE CAPPELLETTI DI PASTA BIANCA, MELANZANE E SCAMORZA TORTELLINI EMILIANI IN BRODO	
MERCOLEDI'	14	<b><u>A TUTTA BIRRA!!</u></b>	€ 75
		CROSTONE DI PANE NERO CON FUNGHI ALLA PIASTRA E GELATINA DI BIRRA CHIARA RISOTTO ALLA PILS E FORMAGGIO MORBIDO CARBONNADE FIAMMINGA DI BIRRA SCURA ZABAIONE CON LA ROSSA	

Per info e prenotazioni occorre scrivere una e-mail a: [ks@teatro7.com](mailto:ks@teatro7.com) o telefonare al numero **02.89073719** oppure al numero **+39 366 666 4427**

## scuola di cucina • eventi

VENERDI'	16	<b><u>LA CUCINA VELOCE CON IL PESCE</u></b>	€ 75
		FAGOTTINI DI SALMONE E SPINACI IN SFOGLIA SPIEDI DI GAMBERONI IN CAMICIA DI PORRI ALICI PANATE E FRITTE IN 5 MINUTI BIANCO DI SEPIA SCOTTATO ALLA CREMA DI PISELLI.	
SABATO	17	<b><u>MINICHEF DALLE 15 ALLE 17</u></b>	€ 30
		BISCOTTI SPEZIATI UOVA SODE FARCITE!	
LUNEDI'	19	<b><u>BASI DELLA CUCINA: PASTICCERIA</u></b>	€ 65
		LA PASTA FROLLA LA PASTA SFOGLIA I BIGNE' IL PAN DI SPAGNA O GENOISE LA PASTICCERA E LA CREMA INGLESE	
MERCOLEDI'	21	<b><u>CUCINA NATURALE: VEGANA</u></b>	€ 65
		SFORMATO DI MELA E SEDANO ALLA CREMA DI AGRUMI FETTUCCHINE BIANCHE ARROTOLATE CON "CAVIALE" ROSSO ALLE RAPE CROSTONI DI FUNGHI E MOUSSE DI MELANZANE ALL'OLIO COCCO GHIACCIATO IN CROSTA DI CIOCCOLATO	
GIOVEDI'	22	<b><u>COME TI SEMPLIFICO LA PASQUA</u></b>	€ 80
		LA SFOGLIA PASQUALINA LE LASAGNE ABRUZZESI CON LE UOVA LA LOMBATA DI AGNELLO IN PANATURA AROMATICA UNA SALSA PER LA COLOMBA	
VENERDI'	23	<b><u>COUS COUS DOLCE E SALATO</u></b>	€ 65
		COME STUZZICHINO DI POMODORO MOZZARELLA E BASILICO CON L'AGNELLO LE MELANZANE E LE SPEZIE UN COUS COUS DI GAMBERI UN TABOULEH MOLTO VEGETARIANO ED UNO AL MIELE, AGRUMI E DATTERI CON GELATO ALLA CANNELLA!	
SABATO	24	<b><u>I DOLCI DELLA PASQUA DALLE 10 ALLE 15</u></b>	€ 85
		FACCIAMO L'UOVO! PITTE CALABRESI SCARCELLE PUGLIESI LA PASTIERA NAPOLETANA BISCOTTI PASQUALINI	

Per info e prenotazioni occorre scrivere una e-mail a: [ks@teatro7.com](mailto:ks@teatro7.com) o telefonare al numero **02.89073719** oppure al numero **+39 366 666 4427**

## scuola di cucina • eventi

<b>MARTEDI'</b>	<b>27</b>	<b><u>W LA PATATA!</u></b>	<b>€ 65</b>
		QUELLA FRITTA COME LA CHIPS UN HAMBURGER CROCCANTE E AROMATICO LA MILLEFOGLIE IN TEGLIA ALLE ERBE LA CREMA CON LA COZZA IL ROSTY QUELLA ACCARTOCCIATA	
<b>MERCOLEDI'</b>	<b>28</b>	<b><u>RISO RISOTTO</u></b>	<b>€ 65</b>
		RISO E BISI DI VENEZIA RISOTTO CON I FRUTTI DIMARE RISOTTO AL POMODORO, BASILICO E MOZZARELLA RISOTTO AFFUMICATO RISOTTO CON LO SPUMANTE E LE UOVA DI SALMONE	
<b>VENERDI'</b>	<b>30</b>	<b><u>IL SUSHI: MAKI, URAMAKI, NIGHIRI E SASHIMI</u></b>	<b>€ 75</b>
		IL RISO PER IL SUSHI, CULTURA E MANIPOLAZIONE MAKI NORI URAMAKI RICCO NIGIRI DI GAMBERO, TONNO E SALMONE SASHIMI DI PESCE E MOLLUSCHI	

Per info e prenotazioni occorre scrivere una e-mail a: [ks@teatro7.com](mailto:ks@teatro7.com) o telefonare al numero **02.89073719** oppure al numero **+39 366 666 4427**