

La Cucina Incantata
nasce dalla nostra grande passione
per il mondo culinario
con tutte le sue sfumature.
Scopo della Cucina Incantata
è rivisitare i sapori della tradizione
attraverso il piacere della creazione,
con il gusto e fantasia
ed un'attenzione particolare
alla qualità.
Seguici in un viaggio fatto di
passione, farina, latte, noce moscata,
sogni, condivisione, pazienza e ...

Anna Maria e Silvia

I NOSTRI CORSI

*Per chi non ha mai indossato il cappello da cuoco.
Per chi tra le padelle non si sente a suo agio.*

I corsi de "la Cucina incantata" sono rivolti ad appassionati che vogliono approfondire il loro interesse legato al mondo della tavola e anche a chi desidera affinare le proprie conoscenze tecniche di base. A tutti coloro che amano la realtà del cibo, la cultura del bello e del buono senza essere necessariamente chef esperti.

Note:

- * Le lezioni hanno inizio alle ore 20:30 ed hanno una durata di 3 ore circa, al termine della lezione ci sarà la degustazione di quanto preparato.
- * Si avvisano i partecipanti che il programma potrà subire piccole variazioni in caso di non reperibilità delle materie prime.
- * I corsi che avranno un numero superiore ai 10 partecipanti saranno riproposti in altre date.

I contatti per i nostri **corsi di cucina**

 la *Cucina incantata*

Via Montegibbio, 14 Sassuolo (Mo)
Per informazioni e prenotazioni:
Silvia -Tel. 3482662679 e Anna Maria -Tel. 3389295197
E-mail: lacucinaincantata@gmail.com
fb: la cucina incantata - fb: una noce di burro
Twitter: @cucinaincantata
#lacucinaincantata
www.lacucinaincantata.com

I contatti per **eventi**

Per l'organizzazione di
catering per eventi aziendali, rinfreschi per
ricorrenze familiari, feste di ogni tipologia e
preparazioni per ristoranti.

**Contattateci e saremo liete di soddisfare ogni
vostra richiesta.. Anche per i più esigenti!**

 la *Cucina incantata* **LAB.**

Via Don A. Martinelli 11, 41043 Corlo di Formigine
Per informazioni e prenotazioni:
Silvia - 3482662679 e Anna Maria - 3389295197
E-mail: lacucinaincantatalab@gmail.com

Programma

attività

giugno

luglio

2020

 la *Cucina incantata*

Giugno

GNOCCO FRITTO E TIGELLE

Giovedì 4 (€ 30,00)

Dall'impasto alla cottura

GNOCCO FRITTO E TIGELLE

Lunedì 8 (€ 30,00)

Dall'impasto alla cottura

TORTE SALATE

Giovedì 11 (€ 35,00)

Tortino di gorgonzola e carote

Crostata di robiola e porri

Torta di crescenza e asparagi

Crostata di taleggio e piselli

POKE BOWL

Lunedì 15 (€ 40,00)

Il nuovo piatto unico completo con :

Cereali, pesce crudo, verdure, semi oleosi e salse .

Tantissime combinazioni per ottenere un piatto per tutte le esigenze

PANI DA TUTTO IL MONDO

Giovedì 18 (€ 35,00)

Pane lavash armeno

Pita turca

Chapati indiano

Pane sfogliato marocchino

PRANZO NELL'ORTO

Lunedì 22 (€ 35,00)

Focaccia ortolana

Rotolini di melanzane e ricotta

Polpettone di fagiolini

Peperoni ripieni con mix di verdure e mozzarella

DEGUSTAZIONE BIRRA E PIZZA ARTIGIANALE

Venerdì 26 (€ 30,00)

La sommelier Manuela Ghirelli ci accompagnerà nella degustazione di birre del birrifico di Modena LABEERINTO abbinata a pizze a lunga lievitazione

Luglio

DEGUSTAZIONE CUCINA SICILIANA

Venerdì 3 (€ 45,00)

Con la partecipazione della sommelier Manuela Ghirelli

degusteremo vini della cantina Alcesti e

piatti tipici della cucina siciliana:

arancini di riso

crocchette alla palermitana

couscous di verdure

tortino di alici

sgombri con le patate

caponata

cannolo siciliano

TARTUFO NERO ESTIVO

Giovedì 9 (€ 45,00)

Dario il nostro amico esperto tartufaio ci illustrerà il mondo del

tartufo: come riconoscere, pulire, conservare il

tartufo nero estivo

Condimento base con burro chiarificato tartufato

Polentina tiepida con fonduta di parmigiano e tartufo

Tortelli con ripieno di ricotta e tartufo

Oveto e tartufo

Carpaccio di manzo e tartufo

Dolce incantato

ROMAGNA VERSUS EMILIA

Giovedì 16 (€ 35,00)

Strozzapreti vs tagliatelle

Piadina vs tigella

Ciambella vs crostata

Sangiovese vs lambrusco

PRECAUZIONI COVID-19

Per la vostra e la nostra salute garantiremo le necessarie distanze di sicurezza, secondo quanto stabilito da DPCM in vigore.

Qualora il meteo lo permettesse il corso verrà svolto all'aria aperta.

Per qualsiasi chiarimento o curiosità non esitate a contattarci.