

**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!**

 **LAB.**  
**la Cucina incantata**

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

**settembre**

**ottobre**

**novembre**

**dicembre**

**2020**

 **la Cucina incantata**

## Settembre

### SHORT PIZZA LUNGA LIEVITAZIONE 24 E 48 ORE

**Giovedì 10 (€ 25,00)**

Dalle 20,30 alle 22,30

Preparazione degli impasti con farine macinate a pietra, cottura e degustazione

### DEGUSTAZIONE DI BIANCHI A SPASSO PER L'ITALIA

**Venerdì 11 (€ 45,00)**

Con la collaborazione della sommelier Manuela Ghirelli  
FRIULANO DOC Cantina Dario Coos

Pera fondente, Salvia frita, Fiori di zucca farciti al forno  
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI Cantina Mezzanotte

Maltagliati con crema di ceci e cozze

FIANO IGT Cantina Lunarossa

Frittata di cipolle, Friarielli, Pizza di scarola

VERDUZZO IGT Cantina Bortolusso

Torta di noci, Biscotti di frolla montata

### POLPETTE: ELOGIO DELLA SEMPLICITA'

**Lunedì 14 (€ 40,00)**

Polpette d'avanzo in umido, Polpette di pollo e erbe, Polpette di pesce, Polpette alle verdure

### IL PANE QUOTIDIANO

**Giovedì 17 (€ 35,00)**

Pane comune, preparazione dell'impasto, formatura, lievitazione e cottura di crocette, montasù, carciofo e baffo  
Pagnotta a lunga lievitazione con semola di grano duro e grani antichi, Panini al latte

### PASTA FRESCA ALL'UOVO E DI SEMOLA

**Lunedì 21 (€ 35,00)**

Impasto, formatura e cottura di piatti tipici con pasta di semola e all'uovo, Orecchiette, Cavatelli, Gnocchetti sardi, Tagliatelle, Tagliolini, Quadrettini

### CIBI FERMENTATI

**Giovedì 24 (€ 40,00)**

In collaborazione con Fresia erboristeria  
Panacea per il nostro organismo: Kombucha, Kefir di acqua, Kefir di latte  
Per info e prenotazioni 0536810660

### LA FETTINA SMART

**Lunedì 28 (€ 40,00)**

Vitello allo speck, rosmarino in salsa di fichi, Pizzaiola di manzo con melanzane e scamorza, Maiale all'uva bianca con cipolline e vino rosso, Rondelle di manzo e rosmarino

## Ottobre

### UN DUE TRE ... PESCE AZZURRO

**Giovedì 1 (€ 40,00)**

Con la collaborazione del Liffò Gianluca Bronzoni, approfondiremo le tecniche di pulitura, sfilettatura, marinatura e cottura di alici, sgombro, pesce spada e tonno.

### SHORT PIZZA LUNGA LIEVITAZIONE 24 E 48 ORE

**Lunedì 5 (€ 25,00)**

Dalle 20,30 alle 22,30

Preparazione degli impasti con farine macinate a pietra, cottura e degustazione

### IL PRANZO DELLA DOMENICA

**Giovedì 8 (€ 40,00)**

Graten di radicchio, porri e pancetta croccante  
Pasta imperiale in brodo, Faraona arrosto all'uva, Purè di patate  
Tortino dal cuore morbido con salsa mou

### PASSATELLI E SPATZLE

**Lunedì 12 (€ 35,00)**

Passatello piatto tipico emiliano-romagnolo e Spatzle gnocchetto tipico altoatesino, Passatelli con sugo di pesce  
Passatelli su crema di formaggio e tartufo, Spaetzle con cozze e vongole, Spaetzle di spinaci con speck

### TUTTI PAZZI PER IL RISO

**Giovedì 15 (€ 35,00)**

Conosciamo le varietà di riso e il loro utilizzo  
Cake di riso con scamorza, Risotto alle pere e timo, Tortino di riso e radicchio, Torta di riso di casa nostra

### MENU DI AUTUNNO

**Lunedì 19 (€ 40,00)**

Soufflè di funghi, Ravioli al cavolfiore, Ossibuchi brasati con verdure, Coste fritte in agrodolce, Torta cioccolato e castagne

### VERDURE INVERNALI AL FORNO

**Giovedì 22 (€ 35,00)**

Involentini di porro gratinati, finocchi in teglia ai formaggi, Involentini di verza vegetariani, Terrina di verdure

### E ZUCCA SIA!!

**Lunedì 26 (€ 40,00)**

Cestini croccanti di formaggio con zucca, porro e indivia, Ravioli di zucca di casa nostra, Involentini di scarola e zucca, Tasca ripiena con funghi e zucca, Danubio dolce alla zucca

### SAPORI DI ORIENTE

**Giovedì 29 (€ 40,00)**

Ramen, Soba vegetariani, Vermicelli di riso con pollo speziato  
Ravioli di pesce al vapore

## Novembre

### IL PESCE VENUTO DAL FREDDO

**Giovedì 5 (€ 40,00)**

Patè di aringhe affumicate, Pane di segale, Aringa e uova strapazzate, Soufflè di baccalà  
Salmone gravlax: marinatura alla svedese con burro aromatico

### LA CUCINA DEL BRASATO

**Lunedì 9 (€ 40,00)**

Indivia brasata, Guance di maiale brasate, Manzo brasato al ginepro, Pere brasate al vino rosso

### SISTEMA IMMUNITARIO

**Giovedì 12 (€ 40,00)**

Con Fresia Erboristeria  
Serata dedicata agli alimenti utili per stimolare le difese immunitarie  
Per info e prenotazioni 0536810660

### ZUPPE E MINESTRE

**Lunedì 16 (€ 35,00)**

Minestra agli spinaci e semola, Minestrone genovese, Zuppa di fagioli zolfini e scarola, Zuppa di cipolle

### DEGUSTAZIONE ALTOADIGE

**Venerdì 20 (€ 45,00)**

Con la collaborazione della sommelier Manuela Ghirelli degusteremo vini e piatti tipici della cucina altoatesina: Zuppetta d'orzotto, Canederli, Gulash, Rostkartoffeln, Strudel

### DOLCETTI DAL PROFUMO DI FESTA

**Lunedì 23 (€ 35,00)**

Torrone di capodanno con fichi e noci, Ciambella di frutta secca  
Crostatine al torrone, Cookie ai lamponi e cioccolato bianco

### TORTELLINI E PASTA FRESCA

**Lunedì 30 (€ 35,00)**

Preparazione del tortellino con la ricetta della mamma: ripieno, pasta e piegatura. Realizzazione della tagliatella tirata con il mattarello

## Dicembre

### CUCINA DI MARE PER LA VIGILIA

**Giovedì 3 (€ 40,00)**

Zuppetta di merluzzo con crostini e molluschi, Lasagna allo scorfano, Rombo con salsa vellutata di agrumi, Insalata di belga e pere, Caprese al limoncello

### PRANZO DI NATALE

**Giovedì 10 (€ 40,00)**

Sformatino di patate e funghi, Tronchetti ripieni al burro e maggiorana, Coniglio arrosto con le mele, Insalata di festa, Tronchetto di natale