

## Corsi di cucina

Presso Casa Alba potrete partecipare a corsi di cucina: dalla pasta fatta in casa (tagliatelle, tagliolini, gnocchi, ravioli) ai dolci, Fabrizia vi insegnerà a conoscere ed apprezzare i piatti della tradizione italiana, le ricette, preziosi suggerimenti e l'abbinamento dei vini.

Al termine della lezione verranno degustati i piatti preparati (su prenotazione).



### **Pane, pizza e focacce**

Il pane, le pizze classiche (4 formaggi, margherita, napoletana), le rustiche (farcite).



### **Pasta secca, fresca e ripiena**

- la pasta secca: penne all'arrabbiata, spaghetti alla carbonara, orecchiette alle cime di rapa (o verdure di stagione);
- la pasta fresca: tagliatella al ragù, gli gnocchi di patate, la lasagna classica;
- la pasta ripiena: ravioli ricotta e spinaci con burro e salvia, tortellini di carne al sugo.



### **Altri primi piatti**

I risotti, la parmigiana di melanzane, le zuppe di legumi.



### **La carne**

I saltimbocca, il pollo alla cacciatora, gli arrosti.



### **Il pesce**

Il baccalà, la zuppa di pesce, le seppie con i piselli, le triglie alla livornese.



### **I dolci**

Il tiramisù, la zuppa inglese, la crostata di marmellata, la panna cotta.