

## CALENDRIER ATELIERS DE CUISINE 2017/2018



### **MERCREDI 4 OCTOBRE**

Pasta all'uovo (pâtes fraîche à la main)

Ragu' alla Bolognese (véritable recette du ragoût)

### **MERCREDI 8 NOVEMBRE**

Tortelli di zucca ( Pâte à la courge)

Fave dei morti (biscuits typique de la tous-saints)

### **MERCREDI 6 DÉCEMBRE**

Parmigiana di cardi ( Parmesane de cardons)

Panpepato ( Gâteau de Noël italien)

### **MERCREDI 10 JANVIER**

Paté di fegatini toscano ( Pâté de foie de volaille à la toscane)

Torta caprese al limone (Gâteau de Capri au citron)

### **MERCREDI 7 FÉVRIER**

Suppli' ( Boulette de riz à la romaine)

Strufoli (Beignet de carnaval )

### **MERCREDI 7 MARS**

Gnocchi alla sorrentina (Gnocchi fait à la main à la manière de Sorrento)

Ciambelline al vino ( Biscuit au vin)

### **MERCREDI 4 AVRIL**

Scafata umbra (Fève à la manière de l'Ombrie)

Baci perugina (Petit chocolat de Pérouse)

### **MERCREDI 2 MAI**

Ravioli alla ricotta e menta (Ravioli fait à la main avec ricotta et menthe )

Torta soffice allo zafferano (Gâteau au safran)

### **MERCREDI 6 JUIN**

Caponata siciliana (Ratatouille à la sicilienne)

Goûter de fin de cours.

**Les cours auront lieux à partir de 3 personnes**

**Réservation max 15 jours avant la date de l'atelier**

**Les menus sont susceptibles de variation selon la disponibilité des produits .**

