

*Associazione Culturale*  
*“Latina in Cucina”*



*Corso Base di Cucina*

*Latina 16 Settembre – 21 Ottobre 2010*



*chef Tommaso Malandrucolo*

## 1° incontro

*(tecniche di base)*

- *Norme di igiene e sicurezza in cucina ;*
- *le attrezzature indispensabili ;*
- *Tagli di verdure, brodo vegetale, roux, besciamella, salsa madre di pomodoro, salsa mornay, salsa aurora, maionese, vinaigrette, citronette, vellutate, brodo di carne, sbianca tura, bouquet garnì.*

### Applicazioni:

- *vellutata di champignon – insalata di bollito – radicchio brasato*

## 2° incontro

*(primi piatti)*

- *Risotto radicchio e speck*
- *bucatini all'amatriciana*
- *gnocchi pomodoro*
- *melanzane in cialda di parmigiano con guarnizione verde*

### 3° incontro

*(la Pasta)*

- *Impasto di grano tenero all'uovo*
- *fettuccine, ravioli, tortelli*
- *lasagna, cannelloni*

#### Applicazioni:

- *ravioli ricotta e spinaci*
- *tortelli alla zucca*
- *fettuccine al ragù*

### 4° incontro

*(carne)*

- *Fondo bruno, arrosto e brasato, cotture in padella, cotture al forno.*

#### Applicazioni:

- *scaloppine ai funghi porcini*
- *arrosto di vitella in salsa d'arancia*
- *filetto di maiale bardato con salsa di prugne*

## 5° incontro

(pesce 1)

• *Nettatura, sfilettatura, marinatura lenta, marinatura rapida, brodo di pesce, fumetto di pesce, pomodori confit.*

### Applicazioni:

- *salmone marinato all'arancia*
- *orata marinata su julienne di zucchine*
- *spaghetti alle vongole.*

## 6° incontro

(pesce 2)

• *Bisque di crostacei, cotture: al salto, al sale, al cartoccio*

### Applicazioni:

- *calamarata di crostacei*
- *filetto di cernia alla cacciatora*
- *spigola al cartoccio*