



VILLA CASAGRANDE
HOTEL · SPA · WINE

CORSO DI CUCINA



MANI IN PASTA

PER UN GIORNO, POTRAI METTERE ALLA PROVA
IL TUO LATO PIÙ CREATIVO IN CUCINA!

**Goditi la tua Cooking Class
con la nostra Chef Anna:**

condividerà tecniche, trucchi
e piccoli segreti del mestiere.

Il consiglio è uno solo:
divertiti, assaggia tutto e tieni gli appunti
a portata di mano.



FOCACCIA TOSCANA

INGREDIENTI:

- 500 g. farina 00
- 250 ml acqua tiepida
- 1/2 panetto di lievito di birra
- 1/2 cucchiaino di olio EVO
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO:

- Mettere farina, sale, zucchero e olio d'oliva in una grande ciotola.
- Sciogliere il lievito in una tazza di acqua tiepida.
- Aggiungere lentamente il liquido alla farina, mescolare e se necessario aggiungere un po' di acqua calda.
- Lavorare gli ingredienti con le mani, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.
- Formare una palla, avvolgerla in un asciugamano e lasciarla riposare per almeno 1 ora.
- Mettere l'impasto su una superficie infarinata e stenderlo per formare una pizza grande e sottile.
- Cuocere in forno preriscaldato a 250 ° C per 20 minuti.

NOTE



GNOCCHI DI PATATE

INGREDIENTI:

- 1 Kg patate gialle
- 500 g farina
- Sale q.b.
- 1 uovo

PROCEDIMENTO:

- Lessate le patate con la buccia, e mentre sono ancora calde, sbucciatele.
- Passare le patate attraverso lo scolapasta e mescolarle con farina e uova.
- Una volta ottenuta una pasta morbida, stendi la pasta con le mani come una corda sottile; tagliare in piccoli pezzi dando loro, con l'aiuto delle mani, la giusta forma degli "gnocchi".
- Adesso puoi far bollire gli gnocchi e condirli come preferisci.

NOTE



PESTO

INGREDIENTI:

- 20 foglie grandi di basilico
- Sale
- 7 cucchiaini di parmigiano grattato
- 1 aglio piccolo
- 1 bicchiere di olio EVO
- 100 gr. di pinoli

PROCEDIMENTO:

- Mettere nel mortaio (o mixer in alternativa) tutti gli ingredienti e pestarli fino alla consistenza desiderata.

NOTE



IMPASTO PER PIZZA

INGREDIENTI:

- 1 Kg. farina
- 1 panetto di lievito di birra
- 3 cucchiaini di olio EVO
- Sale
- ½ tazza di acqua tiepida

PROCEDIMENTO:

- Mettere farina, sale, e olio d'oliva in una grande ciotola.
- Sciogliere il lievito in una tazza di acqua tiepida.
- Aggiungere lentamente il liquido alla farina, mescolare e se necessario.
- Aggiungere un po' di acqua calda.
- Lavorare gli ingredienti con le mani, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea; formare una palla, avvolgerla in un asciugamano e lasciarla riposare per almeno 1 ora.
- Mettere l'impasto su una superficie infarinata e stenderlo per formare una pizza grande e sottile.
- Cuocere in forno preriscaldato a 250°C per 20 minuti.

NOTE



SALSA DI POMODORO PER PIZZA

INGREDIENTI:

- Salsa di pomodoro
- Basilico
- Origano
- Sale e pepe
- Aglio
- Olio EVO

PROCEDIMENTO:

- Prendere la salsa di pomodoro, aggiungere il basilico e l'aglio precedentemente tagliato molto fine e origano, sale e pepe.
- Lascia riposare la salsa in una terrina per almeno 30 minuti e poi usala per preparare la tua pizza.

NOTE



CANTUCCINI

INGREDIENTI:

- 500 gr. farina
- 400 gr. zucchero
- 4 uova (2 albumi e 2 tuorli)
- 300 gr. mandorle
- 1 panetto di lievito
- 1 cucchiaino di sale

PROCEDIMENTO:

- Fai una montagna di farina con un buco nel mezzo e aggiungi le uova, lo zucchero, il lievito, il sale e le mandorle.
- Forma una sorta "serpente" con la pasta e spennellalo con il tuorlo.
- Cuocere al forno a 180°C per 30 minuti.
- Dopo 30 minuti estraelo e taglialo a fettine, poi inforna per altri 2 minuti.

NOTE



TORTA AL LIMONE

PER 6 PERSONE

INGREDIENTS:

- 80 g di farina 00
- 50 g di fecola di patate
- 100 g di mandorle tritate
- 160 g di zucchero a velo
- 130 g di burro morbido
- Scorza grattugiata di 4 limoni freschi
- 2 uova
- 100 ml di latte fresco
- 1 bacca di vaniglia
- 1 bustina di lievito per dolci
- Un pizzico di sale

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

METHOD:

- Grattugia la scorza dei limoni e uniscila al burro e alla vaniglia. Lascia in infusione per circa 20 minuti.
- Aggiungi lo zucchero a velo e il sale, quindi monta il composto fino a renderlo chiaro e cremoso.
- Incorpora le uova una alla volta, mescolando bene dopo ogni aggiunta, fino a ottenere una consistenza liscia e vellutata.
- In una ciotola a parte, setaccia la farina e il lievito, poi aggiungi le mandorle tritate e il latte.
- Unisci tutto al composto e mescola fino a ottenere un impasto omogeneo.
- Versa in uno stampo per dolci e cuoci in forno preriscaldato a 160°C per circa 1 ora.
- Completa con una leggera spolverata di zucchero a velo prima di servire.

NB: Usa limoni freschi per un gusto vivo e profumato.