



VILLA CASAGRANDE
HOTEL · SPA · WINE

CORSO DI CUCINA



MENÙ TOSCANO

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.



BRUSCHETTE AL POMODORO

INGREDIENTI:

- 5 fette di pane tostato (Preferibilmente al forno a legna)
- 3 pomodori maturi
- Prezzemolo
- Origano
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Aglio
- Aceto
- Basilico

PROCEDIMENTO:

- Tagliare a pezzetti i pomodorini insieme al prezzemolo e al basilico.
- Dividete i pomodorini in parti uguali sui crostini e condite con Olio extravergine d'oliva.

NB: Puoi anche scegliere di condire con l'aceto.
Origano e aglio se desiderate un antipasto più gustoso.

NOTE



CROSTINI NERI

INGREDIENTI:

- 500 g di fegatini di pollo
- 1 cipolla rossa
- Una manciata di prezzemolo
- 4 cucchiaini da tavola di olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- Un pizzico di sale
- 1 cucchiaino da tavola di capperi
- 2 filetti di acciughe
- Una noce di burro

PROCEDIMENTO:

- Tagliare a pezzetti la cipolla,
- il prezzemolo e l'aglio, soffriggere il tutto a fuoco lento.
- Successivamente aggiungere i fegatini di pollo (tagliati a pezzetti), lasciar cuocere dolcemente aggiungendo un po' di brodo di carne e un bicchiere di vino bianco se necessario.
- Alla fine, aggiungete i capperi e l'acciuga e tritare il tutto con una noce di burro.
- Quando il paté è pronto, tostate delle fette sottili di pane e aggiungeteci sopra il paté.

NOTE



BRUSCHETTA CON PETTO DI POLLO

INGREDIENTI:

- 200 g di petto di pollo
- 3 cucchiaini di cipolline sott'aceto all'erba cipollina
- 3 cucchiaini di maionese
- 1 baguette
- Sale marino
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO:

- Metti il petto di pollo in una padella con l'olio d'oliva e un pizzico di sale marino.
- Cuoci delicatamente a fuoco basso per circa 10 minuti.
- Lascialo raffreddare, poi taglialo a pezzetti.
- Unisci il pollo, le cipolline tritate e la maionese in un robot da cucina e frulla fino a ottenere un composto omogeneo.
- Nel frattempo taglia la baguette a fette sottili, tostate leggermente e spalma sopra il composto.

NB: Regola il condimento secondo il tuo gusto per ottenere un sapore più equilibrato.

NOTE



LASAGNA

INGREDIENTI:

- 400 g. di pasta per lasagne
- 500 g. di ragù
- 500 g. di besciamella
- 200 g. di parmigiano grattugiato

PROCEDIMENTO:

- Prendere una teglia rettangolare e versarvi sul fondo 3/4 cucchiari sia di ragù che di besciamella più un cucchiario di parmigiano grattugiato quindi adagiarvi 2/4 fogli di pasta per lasagne.
- Quindi continuare ad aggiungere gli stessi ingredienti a strati fino a raggiungere quasi la parte superiore della teglia.
- Una volta terminati gli ingredienti, mettete lo stampo in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti.

NOTE



BESCIAMELLA

INGREDIENTI:

- 250 g. di burro
- 4/6 cucchiaini di farina
- Noce moscata
- 1 litro di latte
- Tempo di preparazione: circa 20 minuti.

PROCEDIMENTO:

- Sciogliere il burro a fuoco basso e aggiungere la farina poco alla volta fino a formare una crema.
- Aggiungere un pizzico di sale e grattugiare un po' di noce moscata.
- Quando il burro inizia a prendere colore, spegnete il fuoco e aggiungete poco per volta un po' di latte.
- Rimettete sul fuoco e fate bollire per 10/15 minuti.

NOTE



RAGÙ DI CARNE

INGREDIENTI:

- 300 g di carne macinata di manzo
- 150 g di carne macinata di maiale
- 1 cipolla rossa
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 spicchio d'aglio
- Un ramo di rosmarino
- Una manciata di prezzemolo
- ½ bicchiere di vino rosso/bianco
- Un pizzico di sale
- 3 cucchiaini di olio extravergine
- 4 pomodori maturi e freschi o 2 bicchieri di polpa di pomodoro

PROCEDIMENTO:

- Pulite e affettate le verdure.
- Soffriggere il composto in una casseruola con 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva.
- Aggiungere ½ bicchiere di vino bianco, mescolando di tanto in tanto per evitare che si attacchi.
- Unite la carne macinata agli ingredienti, fateli rosolare completamente.
- Aggiungere il pomodoro e mescolare, far sobbollire il composto per almeno 2 ore, per ottenere una consistenza vellutata e un sapore completo.
- Il ragù di carne è un condimento classico, per condire tutti i tipi di pasta (tagliatelle, lasagne, gnocchi, ecc...)

NOTE



PASTA FRESCA

INGREDIENTI:

- Semola (farina di grano duro)
- Uova

PROCEDIMENTO:

- Per un buon impasto, impastare e impastare fino a che non diventa solido.
- Lascia riposare a bordo per 15/30 min.
- Pressate e stendete con un mattarello, tagliate nella forma che preferite.

NOTE



TIRAMISÙ

INGREDIENTI:

- Mezzo chilogrammo di mascarpone
- 4 uova
- 0,5 L di panna
- 6 cucchiaini di zucchero
- 1 scatola di biscotti leggeri tipo "Pavesini"
- 1 tazza di caffè

PROCEDIMENTO:

- Montare l'albume, quindi montare la panna.
- Mescolare lo zucchero con il tuorlo e il mascarpone.
- Formate degli strati in una ciotola dopo aver bagnato i Pavesini nel caffè caldo.
- Terminare il Tiramisù con sopra del cioccolato nero grattugiato e poi conservare in frigorifero per circa 1 ora.

NOTE
