

## **Curso de Culinária Italiana Contemporânea 32h**

*Chef Giovanni Grasso*

### **Plano de trabalho**

#### **Aula 1 (8h):**

Aula Demonstrativa (4h) e Prática (4h) Cardápio 1

*Carpacciodipescatrice, granita al sedano e tequila, limoneconfit*

*Crema di mais, polveredicaffè, capperiedolive*

*Risotto agli asparagi, verdure croccanti, uovo di quaglia cotto a bassa temperatura ed olio di nocciola*

*Tonno marinato nella soya, pure di patate al wasabyed insalata di finocchi*

*Primo tagliodi Marco Martini, puré dipatateaffumicate e foiegras*

*Bacio 2006*

#### **Aula 2 (8h):**

Aula Demonstrativa (4h) e Prática (4h) Cardápio 2

*Pinzimonioall'oliodinocciolaPariani, riccidi mare,nerodiseppia e salsa al Grana Padano*

*Calamarocotto a bassa temperatura, cozze, gamberirossi, salsa allozenzero e menta*

*Passataallazucca, cicaledi mare al vapore e limone*

*Risotto mantecato alle ostriche, gelatina di sgombro affumicato e salsa di soya*

*Filettoditonnoscottato, fave dicacao e cipollottodiTropea*

*Biscottoalla farina disoleatadinocciolate, mele al lime e salsa al gianduja*

#### **Aula 3 (8h):**

Aula Demonstrativa (4h) e Prática (4h) Cardápio 3

*Coniglio, verza e conserva dipomodoro*

*Raviolifarciticon salsa verde, linguascottata e spinacifreschi*

*Risotto ai peperonirossiedacciughe, salsa al prezzemolo*

*Piccione, barbabietola e insalata croccante al daikon*

*Capponedi San Damiano affumicato, salsa al miele e pepedischezuan + breve descrizione della ricetta*

*Pane, latte e cioccolata*

**Aula 4 (8h):**

Aula Demonstrativa (4h) e Prática (4h) Cardápio 4

*Ricciola leggermentescottata ed affumicata, cavolfiori e salsa al pompelmo rosa*

*Crema di patate, animelle e gelatina al fondo bruno*

*Risotto mantecato al baccalà, arance candite ed aneto*

*Petto di piccione, maionese all'olio di pinolo e verdure scottate*

*Fintiravio alle mele verdi, tortino di mandorle e lamponi, tisana calda alla mela*

*Gelato alle fave di tonka e gruedicacao*