

Laboratorio di Enogastronomia – settore Cucina
Programmazione di laboratorio Classe 2^o Cfp a.s. 2018/2019

I° Trimestre

N°	Dal Al.....	Laboratorio Cucina	Laboratorio di Pasticceria e panificazione
1	01.10 al 06.10	Trenette al pesto alla genovese Pollo alla cacciatora Purea di patate- funghi trifolati	Crostata alla marmellata Strudel di mele Tortino al cioccolato Torta sbrisolona
2	08.10 al 13.10	Trenette al pesto alla genovese Pollo alla cacciatora Purea di patate- funghi trifolati	Crostata alla marmellata Strudel di mele Tortino al cioccolato Torta sbrisolona
3	15.10 al 20.10	Tagliatelle al pomodoro Crema parmantier con crostini Saltimbocca alla romana Piselli alla francese – carote glassate	Pane al sesamo (farine bilanciate da comprare da martinelli) Grissini tradizionali Torta di frigolotti Tortino alle nocciole
4	22.10 al 27.10	Tagliatelle al pomodoro Crema parmantier con crostini Saltimbocca alla romana Piselli alla francese – carote glassate	Pane al sesamo (farine bilanciate da comprare da martinelli) Grissini tradizionali Torta di frigolotti Tortino alle nocciole
5	29.10 al 03.11	Trancio di pizza al prosciutto Minestra d’orzo alla trentina Fesa di tacchino al forno Patate parmantier –mazzetti di fagiolini con pancetta	Pane ai 4 cereali Gnocco fritto con mortadella Bavarese alla menta con salsa al cioccolato Torta di mele
6	05.11 al 10.11	Trancio di pizza al prosciutto Minestra d’orzo alla trentina Fesa di tacchino al forno Patate Parmantier –mazzetti di fagiolini con pancetta	Pane ai 4 cereali Gnocco fritto con mortadella Bavarese alla menta con salsa al cioccolato Torta di mele
7	12.11 al 17.11	Gelosia alla valdostana (sfoglia surg) Risotto con funghi Scaloppa alla milanese con insalata mista Patate Parmantier	Bignè alla crema Crostatine alla frutta Brutti ma buoni Baci di dama
8	19.11 al 24.11	Gelosia alla valdostana Risotto con funghi Scaloppa alla milanese con insalata mista Patate Parmantier	Crostatine alla frutta Brutti ma buoni Baci di dama Bignè alla crema

9	26.11 al 01.12	Quiche de lorraine Ravioli con ricotta e spinaci Coniglio alla ligure con polenta	Piadina romagnola con rucola prosciutto, certosino, robiola Torta alle carote Tiramisù Panna cotta al caffè
10	03.12 al 08.12 Ponte della madonna	quiche de lorraine Ravioli con ricotta e spinaci Coniglio alla ligure con polenta	Piadina romagnola con rucola prosciutto, certosino, robiola Torta alle carote Panna cotta al caffè Tiramisù
11	10.12 al 15.12	Crespelle alla valdostana Branzino alla mediterranea al cartoccio Carote vichy Patate naturali	Biscotto arrotolato ai frutti di bosco Strudel di mele Crema catalana Torta delle rose
12	17.12 al 22.12	Crespelle alla valdostana Branzino alla mediterranea Carote vichy Patate naturali	Biscotto arrotolato ai frutti di bosco Strudel di mele Crema catalana Torta delle rose

2018 II° Pentamestre

N°	Dal Al.....	Argomento della lezione	Laboratorio di cucina (3 ore)
13	07.01 al 12.01	Gnocchi di patate con vongole, pomodorini e rucola Petto di pollo al marsala Purea di patate – san vigilini	Torta Sacher Tartellette alla frutta Semifreddo all'amaretto Focaccia al rosmarino
14	14.01 al 19.01	Gnocchi di patate con vongole, pomodorini e rucola Petto di pollo al marsala Purea di patate – san vigilini	Torta Sacher Tartellette alla frutta Semifreddo all'amaretto Focaccia al rosmarino
15	21.01 al 26.01	Risotto con luganega e radicchio Arista alla toscana con patate al forno Blitz di mele	Pasta brioche Pasta genovese pag 281 Salsa vaniglia Torta sabbiosa
16	28.01 al 02.02	Risotto con luganega e radicchio Arista alla toscana con patate al forno Blitz di mele	Pasta brioche Pasta genovese pag 281 Salsa vaniglia Torta sabbiosa

17	04.02 al 9.03	Trota in saor con polenta Risotto con luganega e radicchio Arista alla toscana con patate al forno	Galani , Castagnole, frittelle di mele
18	11.02 al 16.02 Ceneri	Tortellini in brodo Bollito misto: Manzo, pollo, lingua, cotechino con salsa pearà e salsa verde Patate e carote tornite	Galani , Castagnole, frittelle di mele
19	18.02 al 23.02	Tortellini in brodo Bollito misto: Manzo, pollo, lingua, cotechino con salsa pearà e salsa verde Patate e carote tornite	Torta di mele con salsa vaniglia Crepes al cioccolato Bignè al gorgonzola Grissini al formaggio
20	25.02 al 02.03	Capesante gratinate Risotto con cozze trota al bleu con maionese e patate nature	Torta di mele con salsa vaniglia Crepes al cioccolato Bignè al gorgonzola Grissini al formaggio
21	04.03 al 9.03	Capesante gratinate Risotto con cozze trota al bleu con maionese e patate nature	Millefoglie con crema chantilly Macedonia di frutta con gelato Coppa di ricotta Lingue di gatto
22	11.03 al 16.03	Tortino di ricotta e asparagi Pennette con salsa al tonno Uova strapazzate argenteuil pag 247 Crostatà alla marmellata	Millefoglie con crema chantilly Macedonia di frutta con gelato Coppa di ricotta Lingue di gatto
23	18.03 al 23.03	Tortino di ricotta e asparagi Pennette con salsa tonno Uova strapazzate argenteuil pag 247 Crostatà alla marmellata	Crostatà alla marmellata Strudel di mele Tortino al cioccolato Torta sbrisolona
24	25.03 al 30.03	Melanzane alla parmigiana pag 274 Omelette al prosciutto cavolfiori gratinati San vigilini	Crostatà alla marmellata Strudel di mele Tortino al cioccolato Torta sbrisolona
25	01.04 al 06.04	Vol au vent ai funghi Cassunsei Ampezzani Trota al blue con salsa maionese patate nature Torta sbrisolona	Mousse alla cannella Torta allo yogurt Con salsa al caffè bianco Plum cake Torta di frigolotti
26	08.04 al 13.04	Vol au vent ai funghi Cassunsei Ampezzani Trota al blue con salsa maionese patate nature Torta sbrisolona	Mousse alla cannella Torta allo yogurt Con salsa al caffè bianco Plum cake Torta di frigolotti

27	15.04 al 20.04 vacanze pasquali	Quiche de lorraine Risotto in crosta di grana al peperone giallo Pollo al forno Patate al forno	Risini con salsa alla vaniglia Petite four Panini al latte Panna cotta ai frutti di bosco
28	22.04 al 27.04 Santo patrono valeggio	Quiche de lorraine Risotto in crosta di grana al peperone giallo Pollo al forno Patate al forno	Panna cotta ai frutti di bosco Risini con salsa alla vaniglia Petite four Panini al latte
29	29.04 al 04.05 Ponte 1 maggio	Sformato di spinaci pag 279 Fettuccine alla amatriciana Scaloppine al limone pag 260 Patate duchessa carote tornite	Trancio diplomatico pag 288 Pan di spagna Crema pasticcera Pasta Sfoglia
30	06.05 al 11.05	Sformato di spinaci pag 279 Fettuccine alla amatriciana Scaloppine al limone pag 260 Patate duchessa carote tornite	Trancio diplomatico pag 288 Pan di spagna Crema pasticcera Pasta sfoglia
31	13.05 al 18.05	Zuppa di cipolle con crostini Piccatine al marsala Saltimbocca alla romana pag 261 Covoni di fagiolini con pancetta Purea di patate	Tortino al cioccolato Gelato alla vaniglia Lingue di gatto a sigaretta Cannoli di sfoglia alla crema
32	20.05 al 25.05	Zuppa di cipolle con crostini Piccatine al marsala Saltimbocca alla romana pag 261 Covoni di fagiolini con pancetta Purea di patate	Tortino al cioccolato Gelato alla vaniglia Lingue di gatto a sigaretta Cannoli di sfoglia alla crema
33	27.05 al 01.06 Festa della repubblica	Cannelloni alla bolognese Pollo al forno con patate Parmantier Carote tornite Coppa di fragole con gelato alla vaniglia	Pasticceria mignon Bignè –sfogliatine-crostatine petite four
34	04.06 al 09.06	Cannelloni alla bolognese Pollo al forno con patate Parmantier Carote tornite Coppa di fragole con gelato alla vaniglia	Pasticceria mignon Bignè –sfogliatine-crostatine petite four