

La Miringa

6ª Edición días de cocina italiana con Concetta Lavore y Laura Caprile

Información general

Seis sesiones de cocina italiana sencilla y muy rica, con trucos e ideas para poder utilizar en el día a día. Pasaremos unas horas estupendas, con risas y buena compañía, disfrutando de la comida y la bebida.

- Lugar: Cooking TKC. Calle Serrano, 203, Madrid.
- Fechas: **viernes 8, sábado 9 y domingo 10 febrero 2019**
viernes 15, sábado 16 y domingo 17 febrero 2019
- Horarios:
 - Los viernes: de 16:30 h a 20:30h. La hora de llegada será las 16:25h para empezar a las 16:30h
 - Sábados y domingos: de 11:00h a 15:00h. La hora de llegada será las 10:55h para empezar a las 11:00h.
- Participantes: 10 alumnos por curso.
- Precio:
 - Un día: 50,00 eu.
 - Dos: 95,00 eu.
 - Tres: 140,00 eu.
 - Cuatro: 185,00 eu.
 - Cinco: 230,00 eu.
 - Seis: 275,00 eu.
- Cómo apuntarse:
 - Mediante transferencia o ingreso en la cuenta Bankia **ES03 2038 1053 9060 0097 9474** a nombre de Laura Caprile enviando por e-mail el justificante a lcaprilet@gmail.com, indicando el día o los días a los que quieres asistir y un móvil de contacto.
 - En La Miringa, calle Covarrubias 7 bajo D, de lunes a jueves de 16:30h a 20:30h, teléfono 91 593 14 87. Móvil: 639 10 84 78.

La Miringa

Menús

Viernes 8 febrero 2019

- Calabacines agridulces. Calabacines a la plancha y puestos en una salsa similar a nuestro escabeche.
- “Antipasto” al estilo de Concetta: entrante sorpresa que hace Concetta en su casa.
- “Tagliolini ai frutti di mare”: pasta fresca hecha a mano en la clase condimentada con salsa de frutos de mar. Espectacular.
- Tiramisú: postre clásico italiano. Concetta lo hace de maravilla.

Sábado 9

- “Melanzane alla parmigiana”: berenjenas al horno previamente pasadas en harina y fritas ligeramente, con salsa de tomate, mozzarella y parmesano. Para chuparte los dedos.
- “Acciughe marinate alla ligure”: boquerones marinados al estilo de Liguria, región en la que vive Concetta.
- “Bollito misto” con salsa verde: plato típico del norte de Italia. Diversos tipos de carne y pollo cocidos durante 2-3 horas con verdura. Se sirve el caldo, la carne, el pollo, la verdura y se acompaña con la “salsa verde” hecha a base de perejil y “mostarda”, fruta agridulce picante.
- “Crostatà” de piña y manzana: tarta seca con base de pasta quebrada, esta vez la haremos con piña y manzana.

Domingo 10

- “Finocchio gratinato”: hinojo previamente cocido al dente y gratinado al horno con mantequilla.
 - Pizza a los cuatro quesos: clásica pizza “in bianco”, sin salsa de tomate, con cuatro quesos. Muy apetecible.
 - “Risotto con fagioli”: receta tradicional italiana. Muy rica. Risotto con alubia roja pequeña “borlotti”. Contundente para los días de frío.
 - “Torta di carotte”: tarta de zanahoria hecha con la receta de Concetta.
-

La Miringa

Viernes 15 febrero

- “Torta verde ripiena di carciofi”: receta típica de Liguria también. Especie de empanada pero con la pasta mucho más fina, rellena de verdura. En esta ocasión será de alcachofas. Verdaderamente muy rico.
- “Pomodori ripieni”: tomatitos rellenos de verdura y mayonesa. Fácil, fresco y apetitoso.
- “Baccalà alla vicentina”: plato típico del Veneto. Bacalao con salsa blanca, sin tomate. Hecho en el fuego. Se puede servir con polenta o con patatas. Espectacular.
- “Crostatà di noci”: tarta seca con base de pasta quebrada, esta vez será con nueces.

Sábado 16

- “Plumcake” de espárragos: entrada ligera y muy vistosa. Además claro de muy rica.
- Ensalada de alcachofas crudas y parmesano. Otra entrada muy ligera y fácil que realmente está espectacular. Lo complicado es pelar y cortar las alcachofas, Concetta lo hace de maravilla.
- “Lasagna al ragù”: lasaña hecha a mano en la clase rellena de salsa de carne, similar a la boloñesa. Qué decir de este plato: que casi lloras cuando lo pruebas.
- “Torta di riso”: más que una tarta, en español diríamos bizcocho suave hecho con harina de arroz. Muy muy ligero después de la lasaña y también muy rico.

Domingo 17

- “Indivia alla Concetta”: endivias salteadas a fuego lento y condimentadas al estilo de Concetta.
- “Fritelle di pesce”: especie de buñuelos de pescado. Muy ligeros y sabrosos.
- “Gnocchi di patate ai quattro formaggi”: “gnocchi” de patata hechos a mano en la clase ese mismo día, condimentados con salsa a los cuatro quesos. Otro plato que casi lloras cuando lo pruebas.
- “Torta fredda al cioccolato”: postre frío de chocolate.
- Sorpresa de Concetta para el último día. Nos agasajará como cada año con alguna cosa riquísima.