

Cucina Araba e Mediorientale



CORSO di CUCINA **ARABA e MEDIORIENTALE**

La cucina Araba e Mediorientale è, insieme a quella Mediterranea, Cinese e Indiana, una delle 4 cucine madri di tutte le cucine mondiali e dalla quale provengo anche molte ricette Italiane. Ed insieme a quella Mediterranea ha l'ingrediente magico, il non plus ultra della cucina: l'olio di oliva.

La Pasta è araba, arrivata in Sicilia con la conquista saracena, la Pizza è araba, così come le salse francesi, il milanese Riso allo zafferano e la Paella valenciana.

Una cucina saporita, raffinata, unica, che si basa principalmente sulle carni di agnello, montone, pollo, frutta secca, legumi, riso e pane.

Tre lezioni per iniziare il percorso...

1. **Laham bil mushmush** (manzo all'albicocca e mandorle con riso)

Hummus

Dolce **Baklava al pistacchio**

2. **Sabadual con riso basmati** (agnello e verdure in agrodolce)

Baba ghannush (purea di melanzane affumicate in salsa di tahini)

Ruz bil halib (riso al latte all'essenza di fiori d'arancio)

3. **Makluba alla palestinese** (timballo di pollo e verdure)

Kunafeh nabilsieh (torta di Nablus al formaggio)



Partenza corso: lunedì 30 settembre, ore 17.00

Il corso è tenuto da **Hakim**, gestore e cuoco del ristorante **Al Madina**, via san Martino 41/45 Pisa

I corsi si terranno a Pisa, via Bovio 19



**La cucina Araba e Mediorientale e',
insieme a quella Mediterranea,
Cinese e Indiana, una delle 4
cucine madri di tutte le cucine
mondiali e dalla quale provengo
anche molte ricette Italiane.**

**Ed insieme a quella Mediterranea ha
l'ingrediente magico, il non plus
ultra della cucina: l'olio di
oliva.**

**La Pasta è Araba, importata in
Sicilia dalla conquista Saracena,
la Pizza è Araba, così come le
salse Francesi, il Milanese Riso
allo zafferano e la Paella
Valenciana.**

**Una cucina saporita, raffinata,
unica, che si basa principalmente
sulle carni di agnello, montone (le
uniche carni che non fanno male
quando marciscono), pollo, frutta
secca, legumi, riso e pane.**

IL CORSO PARTIRA' LUNEDI' 30 SETTEMBRE

Per info e iscrizioni:

rivolgersi al Circolo Agorà Via Bovio n. 19 Pisa.



Orario segreteria: dal lunedì'
al venerdì dalle ore 9.00-12.30 / 14.00- 18.00

Mail: agorapi@officinaweb.it

Tel. 050.500442 – 3455838552

Per partecipare ai nostri corsi occorre essere in possesso di tessera ARCI.

Tessera ordinaria 18 euro– Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT
48Z0538714000000047326027