

# Cucina Pugliese



# CORSO DI CUCINA PUGLIESE

La cucina pugliese è una delle cucine del regno delle due Sicilie, ricca di contaminazioni di secoli di dominazioni straniere; questo ha fatto sì che la storia insieme a ingredienti locali e stagionali abbia creato piatti squisiti.

La cucina pugliese utilizza soprattutto le verdure, della quale è ricca, poca carne e pesce fresco e il magnifico olio extra vergine d'oliva ricavato dai famosi alberi secolari.

## 5 lezioni per viaggiare immersi nel profumo della natura

### Lezione 1 Gli ortaggi

Peperoni alla scacchiata (peperoni arrosto ripassati in padella con olive, capperi e mollica di pane)  
Melanzane ripiene di melanzane

### Lezione 2 Il famoso purè di fave detto anche "macco"

Purè di fave con le cicorie  
Polpette di pane (polpette di pane, uova e pecorino)

### Lezione 3 La parmiggiana (con due G perché si fa col pecorino)

Parmiggiana di zucchine bianca  
Parmiggiana di melanzane filologica

### Lezione 4 La pasta con le verdure (impariamo a fare le orecchiette e i cavatelli)

Orecchiette con i broccoli  
Cavatelli con le zucchine e la menta

### Lezione 5 I piatti delle dominazioni

Tiella di riso patate e cozze  
Calzone di cipolla

**Partenza martedì 1 ottobre ore 19.30-21.30**

**I corsi si terranno a Pisa, via Bovio 19**



<http://www.agorapisa.it/wp-content/uploads/2024/07/WhatsApp-Video-2024-07-19-at-15.28.22.mp4>

**La cucina pugliese è una delle cucine del regno delle due Sicilie, cucina ricca di contaminazioni di secoli di dominazioni straniere, questo ha fatto sì che la storia insieme a ingredienti locali e stagionali abbia creato piatti squisiti.**

**La cucina pugliese utilizza soprattutto le verdure, della quale è ricca, poca carne e pesce fresco e il magnifico olio extra vergine d'oliva ricavato dai famosi alberi secolari.**

**IL CORSO PARTIRA' MARTEDI' 1 OTTOBRE**

**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](mailto: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