

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

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